

منافع النبات والثمار والبقول والفواكه
والخضراوات والرياحين

تأليف

الشيخ الإمام العالم العلامة ابن الوردي
المتوفى سنة ٧٤٩هـ

تحقيق وتعليق

الدكتور: محمد سيد الرفاعي

دار الكتاب العربي

دمشق

ص ب: ٢٤٨٢٥

موقع



<http://www.Majma.com/Arabi/>

حقوق الطبع محفوظة
لدار الكتاب العربي
دمشق
ص ب: ٣٤٨٢٥

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحمد لله، القائل في كتابه الكريم: ﴿وَفِي الْأَرْضِ قِطْعٌ مَّتَجَوَّزَاتٌ وَجَنَّتٌ مِنْ أَعْنَابٍ وَزَيْتُونٌ وَنَخِيلٌ مُنْتَوِينَ وَخَيْرٌ مِنْهُمْ بَدَافٍ وَفِيهَا مِنْ كُلِّ ثَمَرٍ أَكْثَرٌ مِنْ ذَلِكَ لَا يَتَنَبَّهُونَ بِهِمْ﴾ [الرعد: ٤].

ونصلي ونسلم على سيدنا محمد ﷺ الذي روي عنه أنه قال: «إِذَا قَامَتِ السَّاعَةُ وَفِي يَدِ أَجْدَكُمُ قَبِيلَةٌ وَاسْتَطَاعَ أَنْ يَغْرِسَهَا فَلْيَغْرِسْ» وعلى آله وصحبه ومن تبعه إلى يوم الدين وبعد:

فإن النبات أحد قواسم الحياة الأساسية، التي سخرها الله - عز وجل - للإنسان، ولقد عرف الإنسان النبات منذ وجد على ظهر الأرض، حين رآه أمام عينه ينبت بقدرة المخلوق الأعلى - سبحانه وتعالى - على الأرض، دون تعب أو جهد من الإنسان. ثم عرف الإنسان الزراعة بعد ذلك؛ لكي يحصل على أنواع النبات المختلفة، وهو أمر ما يزال مستمرًا، نجد كل يوم فيه تجديدًا وتطويرًا، حتى إن الإنسان - الآن - يحاول الاستفادة من المنجزات الحديثة والمبتكرات العصرية في الزراعة.

ولذلك وجدنا أنه من المفيد أن نقدم إلى القارئ هذا الكتاب الموسوعي في النبات، وأنواع النباتات، وفوائدها، وهو كتاب: «منافع النبات والثمار والبقول والفواكه والخضراوات والرياحين»

لمؤلفه: عمر بن مظفر المعروف بابن الوردي

وقبل الشروع في تقديم فصول الكتاب نضع بين يدي القارئ هذه المقدمة الموجزة التي رأينا أن تكون في مبحثين مختصرين:

المبحث الأول: ويشتمل على مطلبين:

المطلب الأول: أهمية النبات في حياة الإنسان.

المطلب الثاني: أقسام علم النبات.

المبحث الثاني: وقد ترجمنا فيه للعالم ابن الوردي مؤلف الكتاب.

المبحث الأول^(١)

النبات: أهميته، وعلومه، وأقسامه

ويشتمل على مطلبين:

الأول: أهمية النبات في حياة الإنسان.

الثاني: أقسام علم النبات.

المطلب الأول

أهمية النبات في حياة الإنسان:

نمنع الطبيعة بأهمية كبيرة في حياة الإنسان؛ لاشتمالها على كائنات نباتية متنوعة، فتنشر النباتات بصورة واسعة في جميع أرجاء الكرة الأرضية، وتلاحظ في المناطق التي تبدو بدون حياة: في الأقاليم الباردة أو الصحراوية، في القطب الشمالي أو الجنوبي، في مياه المحيطات أو في الهواء الجوي.

يحمل الهواء الجوي آلافًا مؤلفة من الكائنات الدقيقة: كالبكتريا والفطريات والفيروسات، حيث تنتشر مع تيار الهواء إلى مسافات شاسعة، وتشكل دراسة بنية هذه الكائنات، ومعرفة نشاطها الحيوي وانتشارها، علمًا خاصًا يدعى: علم الأحياء الجوية.

لقد كانت النباتات رائدة في غزو مناطق غذائية جديدة، خالية من أية حياة أخرى؛ فيمكن رؤية بعض الأشنيات على سطح الثلج، وفي مياه الينابيع الحارة، وعلى الصخور الملساء وحتى على الزجاج؛ يُميز هذا الانتشار الواسع الكائنات النباتية عن الحيوانات؛ إذ تنتشر الأولى في جميع

(١) هذه المقدمة عن: موسوعة النبات والأعشاب، لأسنادنا الدكتور عبد العزيز الصباغ.

مناطق الكرة الأرضية، وتشغل مساحات واسعة.

تلعب النباتات دورًا فضائيًا هامًا، حيث تملك معظم النباتات - باستثناء النباتات اللايخضورية: كالبكتريا والفطور وبعض أنواع مغلفات البذور الطفيلية - صبغًا أخضر، هو اليخضور - أو الكلوروفيل (Chlorophyll) - الذي يميز - عادة - النباتات عن الحيوانات، ويتواجد هذا الصبغ الأخضر في عضيات خلوية محددة، تسمى: الصانعات الخضراء (Chloroplasts)، ترتبط باليخضور تغذية هوائية هامة، تترافق بتشكيل مواد عضوية، يُطلق على هذه العملية: الاصطناع الضوئي (Photosynthesis).

ويختلف الاصطناع الضوئي عن بقية التفاعلات الكيميائية الضوئية، بكونه يتم بدون فقدان العضوية النباتية للطاقة. وعلى العكس يحصل النبات بنتيجة هذا الاصطناع على مركبات مرجعة غنية بالطاقة، وتعد الأشعة الشمسية ينبوع الطاقة الحقيقي في هذه العملية الحيوية، بالإضافة إلى أنها تلعب دورًا هامًا في تنظيم عمليات تطور النبات.

تقوم النباتات المورقة باصطناع غذائها اعتبارًا من مصدرين متعاكسين: تنجّه الأجزاء الخضراء منها نحو أشعة الشمس، وتتنمّع بانجذاب ضوئي (Phototropism) موجب، وتتم فيها عملية الاصطناع الضوئي.

وفي نفس الوقت، تُبدي جذور هذه النباتات انجذابًا أرضيًا (Geotropism) موجبًا، فتمتص الماء والمركبات المعدنية من التربة، وفي طليعتها المركبات الآزوتية، حيث يستخدمها النبات بعد ذلك في اصطناع البروتينات.

يشترك اليخضور - ولو جزئيًا - حسب الأبحاث الحديثة في عملية الاصطناع البروتيني. وهكذا تجري في الخلية النباتية الخضراء تفاعلات

كيميائية حيوية هامة، تتشكل على إثرها مواد عضوية رئيسية - : سكاكر، بروتينات، ليبيدات - اعتبارًا من مركبات لا عضوية.

تشكل مجموعات المركبات العضوية الثلاث السابقة غذاء الإنسان والحيوان الرئيسي.

وهكذا تتكون في الخلية النباتية اليخضورية، اعتبارًا من المواد اللاعضوية - : مركبات عضوية مختلفة، تُعتبر الغذاء الرئيسي لجميع سكان العالم.

يحلم علماء ومهندسو القرن العشرين بإجراء مثل هذه العملية الحيوية في شروط المختبر، ولكنهم لم يُفلحوا بذلك حتى الآن؛ إذ تتميز الخلية النباتية ببنية مدعشة منسقة، لا تملكها أحدث آلة إلكترونية معقدة، كما تستطيع الخلية أو العضوية النباتية بكاملها تجديد نفسها ذاتيًا، أي: تشكيل عضوية مشابهة لها تمامًا؛ وهذا ما لا تستطيعه أية آلة من الآلات.

لقد أطلق العلماء على حاصلات الاصطناع الضوئي: «معلبات الأشعة الشمسية»، فخلال التاريخ الطويل للحياة النباتية على الأرض - مئات ملايين السنين - استطاعت حاصلات الاصطناع الضوئي تشكيل احتياطي هائل من المواد الغنية بالطاقة؛ كالقمح الحجري والقمح النباتي والنفط.

وينطلق غاز الأوكسجين خلال الاصطناع الضوئي بصورة موازية تمامًا لعملية تشكل: «معلبات الأشعة الشمسية»، فيستخدم الإنسان والحيوان هذا الغاز في عملية النفس.

ويضم العالم النباتي حاليًا ما يزيد على خمسمائة ألف نوع، نصفها تقريبًا نباتات زهرية. ويقدر تاريخ النباتات المزروعة بحوالي ٨-١٠ آلاف سنة؛ فقد وُجدت الكرمة مزروعة في مصر منذ ٤٧٠٠-٥٠٠٠ سنة، والقطن مزروعًا في الصين منذ ٤٠٠٠ سنة.

وقد تمت الخطوات الأولى في زراعة المحاصيل الحقلية ونباتات الزينة والنباتات الطبية في الهند واليونان وإيطاليا وغيرها.

أقسام الكائنات النباتية :

تنقسم الكائنات النباتية - حسب طريقتها في التغذية - إلى مجموعتين كبيرتين :

١ - ذاتية التغذية (AUTOTROPHIC PLANTS) :

وتضم بصورة رئيسية النباتات الخضراء، كما ينتمي إليها جميع النباتات، التي تستطيع بناء وتكوين عضويتها اعتبارًا من مركبات لا عضوية؛ إذ لا تشكل النباتات ذاتية التغذية مجموعة متجانسة واحدة، فيميزون فيها زمرتين رئيسيتين، حسب نمط تغذيتها الذاتية :

نباتات ذاتية التغذية خضراء.

ونباتات ذاتية التغذية عديمة اليخضور.

تضم الزمرة الأولى: النباتات الخضراء التي تقوم بالاصطناع الضوئي.

وتشمل الزمرة الثانية، عددًا قليلا من الأنواع النباتية عديمة اليخضور.

٢ - غير ذاتية التغذية (HETEROTROPHIC PLANTS) :

تشمل هذه المجموعة كائنات نباتية عديمة اليخضور - أيضًا - ولكنها تستطيع بناء عضويتها، وتأمين غذائها على حساب المواد العضوية المصطنعة من قبل نباتات أخرى، مثلها في ذلك مثل الحيوانات نمائمًا.

يسند بعض هذه الكائنات الغذاء مباشرة من عضويات حية أخرى: كما في معظم النباتات الطفيلية (Parasites)، وخاصة طفيليات النباتات الزراعية والحيوانية، وكذلك طفيليات الإنسان، وتعتبر غالبًا نباتات مجهرية، فطرية أو بكتيرية.

والبعض الآخر رمي (Saprophytes) يستمد غذاءه من بقايا الكائنات النباتية، أو الحيوانية الميتة؛ فتقوم بذلك بعمل جبار حقاً، وتلعب دوراً هاماً: سواء في الطبيعة أو في حياة الإنسان.

وتسبب النباتات الرمية أحياناً عفونة وفساد بعض المواد الغذائية، وتؤدي إلى نفكك بروتينات البقايا النباتية والحيوانية، كما تقوم في حالات أخرى بتحليل المواد العضوية، مشكلة حمض اللبن أو حمض الخل، أو الكحول الإيثيلي؛ واستناداً لذلك يمكن تحليل اصطناع اللبن الرائب والمجين، والزبدة، والكبيس، والوقوف على آلية دباغة الجلود.

يتحول السكر في عملية التخمير الكحولي إلى غاز الفحم وكحول، وتُسند على هذا التفاعل صناعة المعجنات والمشروبات الكحولية: بيرة. نبيذ . . . إلخ.

وهكذا تتمتع النباتات الرمية، التي تتألف بشكل رئيسي من الفطور والبكتريا بأهمية حيوية كبيرة في دورة المواد في الطبيعة؛ فتقوم النباتات ذاتية التغذية باصطناع المواد العضوية، بينما تعمل النباتات غير ذاتية التغذية على تفكيك وتحليل هذه المواد إلى عناصرها اللاعضوية، فبدون هاتين المجموعتين من النباتات: ذاتية، وغير ذاتية التغذية، لا يمكن أن توجد حياة على الأرض.

ومن جهة ثانية: تلعب النباتات غير ذاتية التغذية دوراً كبيراً في حياة النباتات الزراعية، فتتعايش بعض بكتريا التربة كـ (Rhizobium legumiosarum) مع النباتات البقلية، وتعمل على إغناء التربة والنبات في نفس الوقت بالمركبات الآزوتية، كما تملك معظم الفطريات أهمية كبيرة في مبادئ صناعة الأغذية والمواد الطبية . . . وغيرها.

المطلب الثاني

أقسام علم النبات :

يفسّم علم النبات بدوره إلى سلسلة كبيرة من العلوم المحددة، التي يدرس كل منها موضوعاً معيناً - : كتطور النبات، تركيب النبات، حياة النبات، والغطاء النباتي - كالآتي :

١ - علم الشكل : (MORPHOLOGY)

أحد الفروع الكبيرة لعلم النبات، ظهر وازدهر منذ زمن بعيد، يهتم هذا العلم بدراسة نشوء وتطور الكائنات النباتية؛ سواء النبات بشكل كامل، أو بشكل مجزأ إلى أعضاء منفصلة.

تم دراسة شكل وتطور الأعضاء النباتية وفق طريقتين :

أ - نستند الطريقة الأولى : إلى دراسة تطور الأفراد النباتية المنفصلة، ابتداء من انتاش البذرة ونمو البادرة، وانتهاء بتشكيل بذرة جديدة. يسمى هذا التطور بالفردية (Ontogenesis).

ب - وتعتمد الطريقة الثانية : على دراسة التطور التاريخي لكامل أفراد النوع، أو لأية مجموعة تصنيفية أخرى، ينتمي إليها الفرد النباتي موضع الدراسة، يسمى هذا الشكل من التطور بالسلالي (Phylogenesis).

وقد أدى تقدم وتطور علم الشكل، واتساع المواضيع التي يدرسها إلى انفصاله لعلوم عديدة أكثر تخصصاً :

كعلم الخلية (Cytology)، الذي يدرس بنية وتطور الوحدة الهيكلية الأساسية للعضوية النباتية، بما في ذلك العضيات الخلوية المختلفة.

وعلم التشريح (Anatomy)، وعلم النسيج (Histology)، اللذان يهتمان بدراسة تشكل وتطور وبنية النسيج المختلفة، التي تؤلف

بمجموعها الأعضاء النباتية .

وعلم الجنين (Embryology)، ويدرس بنية وتطور الجنين (الرئيسم) في مختلف المجموعات النباتية .

وعلم الأعضاء (Organography)، ويهدف إلى دراسة تشكل وتطور وبنية الأعضاء النباتية المختلفة: جذر، ساق، ورقة، زهرة، ثمرة، ... إلخ .

هذه هي مواضيع علم الشكل بمفهومه الواسع .

ويحدد بعض العلماء المورفولوجيا النباتية بمعناه الضيق، وذلك كعلم يهتم بدراسة شكل النبات وأعضائه المختلفة من الناحية الخارجية فقط، كما يحددون علم التشريح بكونه يدرس البنية الداخلية للأعضاء النباتية، إلا أن مثل هذا التقسيم ليس طبيعياً، فالنسيج الأولي أي: - البشرة (Epiderma) - يغطي السطح الخارجي لمختلف الأعضاء النباتية، في حين أن البويضونات (Ovules) تتواجد داخل جوف أو عدة أجوف، يشكل مجموعها المبيض (في مغلفات البذور). مع ذلك، تعتبر البشرة أحد الأنسجة الرئيسية التي يدرسها علم التشريح، بينما يدرس علم الشكل الخارجي البويضونات .

ومن الضروري تقسيم علم الشكل حالياً إلى جزئين كبيرين؛ استناداً إلى طريقة البحث والتجربة في كل منهما:

أ - يسلك الجزء الأول: دراسة مجهرية، ويضم علم الخلية وعلم التشريح وعلم الجنين .

ب - ويسلك الجزء الثاني: دراسة خارجية، ويشمل علم الأعضاء .

٢ - علم تخطيط النبات (FLOROGRAPHY):

ويهدف هذا العلم إلى معرفة ووصف جميع الأنواع النباتية التي تعيش في العالم، ثم تشخيصها بدقة وتوزيعها إلى زمر؛ استناداً إلى علاقات القرابة فيما بينها.

ويُعَدُّ هذا العلم شديد الصلة بعلم التصنيف النباتي؛ إذ يجمع بعض العلماء خلال أبحاثهم ما بين هذين العلمين.

٣ - علم التصنيف (SYSTEMATIC):

ويهدف التصنيف النباتي إلى وضع الكائنات النباتية الواهنة والمتحجرة في وحدات تصنيفية متتالية، ومندرجة الحجم، استناداً إلى علاقات القرابة الحقيقية فيما بينها، كما يهتم بترتيب هذه الوحدات، وتنسيقها في نظام علمي متكامل، يعكس المسيرة التطورية للعالم النباتي.

تجمع عادة الأنواع المتقاربة باستخدام مجموعة كاملة من الطرق التصنيفية في وحدة تصنيفية أوسع تسمى: الجنس (Genus)، والأجناس المتشابهة في وحدة أكبر هي الفصيلة (Family)، وهكذا.

٤ - الجغرافيا النباتية (PHYTOGEOGRAPHY):

وهو الفرع الكبير الرابع لعلم النبات، ويهتم بدراسة انتشار الكائنات النباتية ومجتمعاتها الطبيعية: على اليابسة، وفي المياه.

وقد انفصلت عن الجغرافيا النباتية عدة علوم:

كالجغرافيا التاريخية، التي تدرس النباتات في الأحقاب الجيولوجية القديمة.

وعلم المجتمعات النباتية (Phytocoenology) الذي يُعنى بدراسة المجتمعات النباتية (Phytocoenosis) من حيث بنيتها وتطورها وانتشارها واستخدامها وإمكانية إعادة تشكيلها.

ويملك علم المجتمعات النباتية أهمية تطبيقية كبيرة؛ من أجل تحسين واستخدام المراعي والمروج والغابات.

٥ - علم البيئة (ECOLOGY):

وقد انفصل هذا العلم عن الجغرافيا النباتية؛ نظرًا لأهميته؛ فترتبط حياة النباتات بصورة وثيقة بعوامل الوسط المحيط من مناخ وتربة . . . إلخ.

وبالمقابل: تؤثر الكائنات النباتية بدورها على مكونات هذا الوسط؛ إذ تسهم بشكل نشط في عملية تشكل التربة وتعديل المناخ.

وتنحصر وظيفة علم البيئة في دراسة بنية وحياة النباتات المختلفة، تحت تأثير عوامل الوسط الذي تعيش فيه.

ويملك هذا العلم أهمية تطبيقية كبيرة في الزراعة.

٦ - علم الفيزيولوجيا النباتية (PLANT PHYSIOLOGY):

تدرس الفيزيولوجيا النباتية ظواهر النشاط الحيوي المختلفة: من استقلاب المواد، والحركة، والنمو، والتكاثر، والتطور، والإثارة.

٧ - علم الأحياء الدقيقة (MICROBIOLOGY):

يهتم هذا العلم بدراسة الظواهر الحيوية عند الأحياء الدقيقة: كالبكتيريا، والفطور، وغيرها. يملك هذا العلم أيضًا أهمية تطبيقية كبيرة في الزراعة.

٨ - علم المستحاثات النباتية (PALEOPHYTOLOGY):

ويعنى بدراسة النباتات المتحجرة (المستحاثات)، التي عاشت في الأحقاب الجيولوجية الغابرة.

وتجدر الإشارة إلى أننا نهدف في تقديمنا لهذا الكتاب - ضمن ما نهدف - إلى وصل القديم بالحديث؛ أي وصل خبرات الإنسان القديمة في مجال النبات بما توصل إليه الإنسان المعاصر من خلال التقنيات والمخترعات الحديثة؛ لأننا مؤمنون أن الحاضر لا بد من أن يفيد من الماضي، ويرتكز إليه، ويستند عليه.

ترجمة المؤلف

ابن الوردى^(١)

عمر بن مظفر بن عمر بن محمد بن أبى الفوارس، القاضى الأجل،
الإمام الفقيه، الأديب الشاعر، زين الدين، ابن الوردى المعرى الشافعى.

ولد فى معرة النعمان بسوريا سنة إحدى وتسعين وستمائة

وتفنن فى العلوم، وأجاد فى المنثور والمنظوم. وكان نظمه جيّداً إلى
الغاية، وبلغ فضله النهاية، وولى القضاء بمنجى، وكان أحد فضلاء العصر
وفقهاءه وأدبائه وشعرائه.

ومن شعره:

مليح ردفه والسباق منه كبنيان الفصور على الشلوج
خلدوا من خذه الغانى نصيباً فقد عزم الغريب على الخروج

وقال:

جاءنا مكنثاً ملثماً فدعونا: لأكل وعجبنا
مد فى السفرة كفاً نرفاً فحسبنا أن فى السفرة جينا
وكتب إلى القاضى فخر الدين ابن خطيب جبرين قاضى «جلب»، وقد
عزله وعزل أخاه -:

جنبتنى وأخى نكاليف القضا وشفيتنا فى الدهر من خطرين
يا حى عالم دهرنا أحيينا فلك التحكم فى دم الأخوين
وقال:

قلت وقد عانقته عندى من الصبح فلق

(١) تنظر ترجمته فى: فوات الوفيات (٣/١٥٧-١٦٠)، بغية الوعاة (٣٦٥)،
النجوم الزاهرة (١٠/٢٤٠)، طبقات السبكي (٦/٢٤٣)، الدور الكامنة
(٣/١٩٥)، الأعلام (٥/٦٧).

قال وهل يحسدنا قلت نعم قال انفسلق
وقال - أيضًا - :

جيزت يا عائدتي بالصلة فتمنى الإحسان تنفى الزلة
وهذه قد حسبت زورة مالك بالفيضة مستعجله
وقال :

يا الله يا معشر أصحابي اغنموا علمي وآدبي
فالشيب قد حل برأسي وقد أقسم لا يرحل إلا بي
وقال - أيضًا - :

رامت وصالي فقلت لى شغل عن كل خؤد تريد تلفاني
فالت كأن الخدود كاسدة فلت كثيرًا لفلة القاني
وقال - أيضًا - :

لا نقصد القاضى إذا أدبرت دنباك واقصد من جواد كريم
كيف تزجى الرزق من عند من يفتى بأن الفلس مال عظيم
وقال - أيضًا - :

وكنت إذا رأيت ولو عجزًا يبادر بالفيام على الحرارة
فأصبح لا يقوم ليلر تم كأن النحاس قد ولى الوزاره
وقال - أيضًا - :

أنت ظببى أنت مسكى أنت درى أنت غصنى
فى التفات وثناء وثنايا ونثنى
وقال :

لما شئت عيني ولم نرفق لتوديع الفتى
أدبستها من خمده والتمار فساكهة المشتى

وقال أيضًا :

من كان مردودًا بعيب فقد ردتني القيد بعيبين
الرأس واللحية شابا معًا عافني الدهر بشبين
ومن شعره أيضًا - رحمه الله - :
دهرنا أمسى «ضنينًا» باللقا حتى «ضنينًا»
يا لبالى الوصل غودى و«اجمعينا» «أجمعينا»

وقال :

أنتم أحبائي وقد فعلتكم فعل العدا
حتى تركتم خبري في العالمين مبتدا

وقال :

سبحان من سخر لى حاسدي يحدث لى فى غيبتى ذكرا
لا أكره الخيبة من حاسد يفيدنى الشهرة والأجرا

وقال :

وتاجر شامت عشاقه والحرب فيما بينهم شائر
قال : غلام اقتتلوا هكذا ؟ قلت : «على عينك يا تاجر»

وقال :

إنسى عذمت صديقًا قد كان يعرف قدرى
دعنى لقلبي ودمعى عليه أحرق وأذرى

ومن مصنفاته :

البهجة الوردية فى نظم الحاوى .

فوائد فقهية منظومة .

شرح ألفية ابن مالك .

ضوء الدرة على ألفية ابن معيط .

قصيدة اللباب في علم الإعراب، وشرحها .

اختصار ملحة الإعراب، نظمًا .

مذكرة الغريب، نظمًا، وشرحها .

المسائل المذهبة في المسائل الملقبة .

أبكار الأفكار .

تمة تاريخ صاحب حفاة .

أرجوزة في تعبير المنامات .

أرجوزة في خواص الأحجار .

منطق الطير . نظمًا .

وتوفى رحمه الله بحلب سنة تسع وأربعين وسبعمائة، وهو في عشر

السبعين، رحمه الله تعالى .

من كتاب منافع النبان والثمار في خوارق العقول
 والحظرات والباطنيين في الفلك فيخ الامام العالم العلامة ابن
 الوردي نعمنا الله بركاته امين **باب** من الله الرحمن الرحيم
 الحمد لله رب العالمين وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم
 المتابع في كل شجرة مستقرت على وجه الارض وهي شجرة مباركة
 فيوجد الاسيلاد الاسلام قال رسول الله صلى الله عليه وسلم
 اكرموا عتقكم الغنل وانما سميت الغنل لما تكلم بها خلقت من فضله
 طين ادم عليه السلام لانها تسعد الانسان من حيث استقامت قودها
 وطولها واستازد كرمها بين اناثها الفختها وزما اذا قطع الغنل
 من المدكور فلا تحمله لطرافه وربما تقبل الفتح بالطلع قتلتع برو
 الخير واذا دمر شربها لثما العذاب تنسجى لما المالح او يطرح بالمالح
 في امسوها فتخس بمرتها وتكثر وتعرض لها امر امر كالايمان منها
 العمر وعلاجها ايتها دخولها بنار الاله لا والهرم علاجها ان يقطع من
 من اسفلها قدر راسين ثم يخلل بالجد يد حتى يجذ الماء والشراب
 من فمها لعل روق ثم تقرب منها تقرب غروها في اية وتصير غنلة
 ثمانية الفسق وموان غنيل الى غنلة اخرى تجف حملها وتضرب
 فتعلاجها ان يشد بينها وبين المعشوقه حبل او يعلق عليها سعة
 عينها ويجعل فيها شئ من طلحها منع الحمر بان تلخذ قاشا و
 تدنو منها وتقول اني اريد ان اقطع هذه الغنلة لانها لم تغنل
 فيها قول الاخر لا تفعل فانها غنل في هذه السنة فيقول لا بد من
 قطعها ويضربها ثلاثا ضربات ويسكتها اخره يقول انفعل فانك

ملوك الروم ارسل الي عمر بن الخطاب رضى الله عنه يقول
 يا ابا عبد الله ان بيوتكم كثيرة يخرج منها ما زال الخمر ينفق
 من احسن ان يكون مثل اللؤلؤ المعطو به تخفف تكون كالزهر
 ثم خمر وتصفى فتكون كشد و الذهب وقطع النافوت
 ثم تتبع فتكون كالطيب الفانج ثم ليس فتكون قوتنا
 وراة لمتهم والمسامر فاذا صدقت رسلهم فمد من سحر الجنة
 قلت البية ثم صدقت رسلهم فانها السخيم التي ولدعبيتي
 عليها للام تحتها فلا تدرى مع الله اله الاخر وصف خالد
 بن صفوان تحلة نعد الملك ابن مروان فقال لى الراشحات
 في الحجل المطعمات في الحجل المحفقات بالفعل خرج اسقاطا غلطا
 وسطاجونا كما علمت ربا لها ثم تقري عن قضبان اللجين
 المنظومة ثم نظيرها حيا احر بعد ان يكون زهر جدا خضر
 ثم يكون سلاية وعاء علق في الهوي في خواص السخا
 ان خواصها يمسح فيقطع راحته الثوم قال الشاعر
 . . . اما ترى السر لا يد . . . وقفا كالعجب . . .
 . . . كيف عداني لونه . . . كما شق لك شيب . . .
 ان يشد ملوحا بالسر وكلما اشتدت حرارته كان اسد حلاوة
 بليلين الطبع ويزيد في الميعة والخيار والقشاقش قال رسول الله صلى
 الله عليه وسلم العجوة من الجنة وهي شفا من السمرة السابح
 ، السجدة ان العجوة والبسر فمساقي وكثير ما يوقع في اذا قضى
 وقال الربيع لبيت النفس عند غروب الاله الا الطب وكانت ملوك

جاء في رموز الله صلى الله عليه وسلم بطنا يدبره وردة
 وقال انه سيد الرياحات والجنات الا الاس وهو الوان
 كثيرة منه احر ومنه اصفر وابيض وارزق واسود قال
 صاحب كتاب الفلاح انه اذا قطع اصله ثم سقى ثبثت
 مرة اخرى واذا قطع طول مرة اخرى ثم سقى مرة بعد
 مرة وطرح في التبريد والتشاح ومن عسرق العسراب
 في اصول شجرة البورد حتى يرفع الاحراق الى النخيل في اي وقت
 كان من السنة طرحت بعد ايام وردت ثمنا وايضا سقى
 جمع الرساد الذي تحتها ودفن وضربا للتراب وسقى
 في الوقت ثم سقى بعد ذلك سقى العنادة طرحت بعد ايام
 طرحت عنفا واذا اردت ان تخرج شجرة النور بسرعة
 فاسقها الماء والار اذا جعلت في قطعها عود عندها شيا
 من التور رادت ريعها ما كجيدا ويقل ان ما النيل اذا
 جرى الى شجرة مخلوطا بالساقية انضى وزاد ورثته
 وسوادا وحسب ان ان كسرى مريور في ساقط على
 الارض فتزول عن غرسه وتزهرها وقال اشاع الله من
 اشاع ملك وكان الله يقدحها بجاعش النخيل ان الشخايق
 وقال هذا لا يبلغ للعامة وكان في ايامه لا يرى الا
 قبا مجلسه فليحسب احد من العامة يا حقد منه شيا وقال
 انما ملكت الملوك و سلطان الرياحات النور وكل من اتقى
 بصاحبه و...
 ان

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ

وصلى الله على سيدنا محمد، وآله، وصحبه، وسلم.

النخل

هي أول شجر استقرت على وجه الأرض، وهي شجرة مباركة، لا توجد إلا ببلاد الإسلام.

قال رسول الله -صلى الله عليه وسلم-: «أكرموا عمانكم النخل»^(١).
وإنما سميت النخل: «عمانكم»؛

لأنها خلقت من فضلة طين آدم ﷺ؛ لأنها تشبه الإنسان من حيث:
استقامة قدها.

وطولها.

وامتاز ذكرها بين إناثها اللاتي ألقننها.

وربما إذا قطع إلفها من المذكور؛ فلا تحمل لفراقه.

وربما تقبل اللقاح^(٢) بالطلع؛ فتلقح بروث الحمير.

وإذا دام شربها للماء العذب تسقى الماء المالح.

أو يطرح بالملح في أصولها؛ فتحسن ثمرها، وتكثر.

وتعرض لها أمراض؛ كالإنسان؛ منها:

(١) لا يصح أخرجه العقيلي في الضعفاء (٢٥٦/٤)، وابن عدى في الكامل (٢٤٢٤/٦) وابن الجوزي في الموضوعات (١٨١/١).
(٢) اللقاح - ما يلقح به الشجر والنبات، ويقال: «جاءنا زمن اللقاح؛ زمن تلقح النخل».

الغم^(١)، وعلاجها : إيقاد حولها نهاراً لا ليلاً.

والهرم^(٢)، علاجها : أن يقطع من أسفلها قدر ذراعين، ثم تخلل بالجديد حتى تجدد الماء والتراب منفذاً للعروق ثم تغرس؛ فإنها تضرب عروقها في أرض، وتصير نخلة ثانية.

العشق^(٣) : وهو أن تميل إلى نخلة أخرى، بخف حملها، ونهزل، فعلاجها : أن يشد بينها وبين المعشوقة حبل، أو يعلق عليها سعة عنها، أو يجعل فيها شيء من طلعها.

منع الحمل : أن تأخذ فأساً، وتدنو منها.

وتقول : إني أريد أن أقطع هذه النخلة؛ لأنها لم تحمل.

فيقول الآخر : لا تفعل، فإنها تحمل في هذه السنة.

فيقول : لأبد من قطعها، ويضربها ثلاث ضربات، ويمسكه الآخر.

ويقول : لا تفعل، فإنها تحمل في هذه السنة.

ويقول : لأبد من قطعها، ويضربها ثلاث ضربات، ويمسكه الآخر.

ويقول : لا تفعل، فإنها تثمر في هذه السنة، فاصبر عليها،

ولا تعجل، فإن لم تثمر وإلا فاقطعها.

فإنها في ذلك العام تثمر ثمراً كثيراً.

سقوط الثمر، وعلاجه : أن تتخذ لها سقطة من الأرب؛ فيكثر

ثمرتها، ولا تسقط، أو تتخذ أوتاداً من خشب البلوط^(٤)، وتدفعهم حولها

(١) الغم : الكرب أو الحزن يحصل للقلب بسبب ما، غير أنه في النخل على خلاف ذلك.

(٢) الهرم : الشيخ يبلغ أقصى الكبر.

(٣) يقال : عشقه عشقاً أحبه أشد الحب. ويقال : لصق به ولزمه.

(٤) سيأتي الكلام عليه عند أفراد المصنف له.

فى الأرض.

ومن عجيب أمرها: أنك إذا أخذت نوى النخلة، وزرعت منها؛ جاءت كل واحدة لا تشبه الأخرى.

قال صاحب كتاب: «الفلاحة»^(١):

«إذا نعت النوى فى بول بغل، وزرعت، جاءت نخلة كلها ذكور.

وإن نعت النوى فى الماء ثمانية أيام، وزرعت، جاء بسره كله أحمر.

وإن نعتته فى بول البقر، وجففته، ثم نعتته، ثم جففته ثلاث مرات، ثم زرعت، جاءت كل نخلة بقدر نخلتين.

وإذا أخذت نوى البسر الأحمر، وحشونه فى الثمر الأصفر، وزرعت، جاء بسره أصفر.

وكذلك: بالعكس.

وكذلك: النوى المطاوع.

والنوى المدور».

وكيفية غرسه:

أن نجعل غليظ طرف النوى مما يلى الأرض، وتوضع النقيير^(٢) إلى الفتل^(٣).

(١) وعلم الفلاحة هو علم يتعرف منه كيفية تدبير النبات، من أول نشوءه إلى منتهى كماله، بإصلاح الأرض - إما بالماء أو بما يتخللها من المصنفات؛ كسماد ونحوه - أو كما فى أوقات البرد مع مراعاة الأهوية؛ فتختلف باختلاف الأماكن.

(٢) النقيير: ما نقر من الحجر والخشب ونحوه، ويطلق - أيضاً - على خشبة تنقر؛ فيخذ فيها نبيذ من الثمر ونحوه.

(٣) الفتيل: الخيط الذى فى شق النواة.

حُكِي : إنه أُهْدِيَ إلى بعض الرؤساء عُذْقُ^(١) : واحد بسره^(٢) حمراء ، وواحدة بسره صفراء .

وَحُكِي : أن صنيعة بنهر : «معقد» كانت تخرج الطلع في السنة مرتين .

وَحُكِي : أن «بسواكن» من بلاد بغداد تخرج الطلع في كل شهر مرة واحدة ، على ممر السنين .

وكانت في بستان : «ابن الخشاب»^(٣) بمصر نخلة نحمل أعتاقًا ؛ في كل عُذْق بسرة نصف البسرة الأعلى أحمر ، ونصفها الأسفل أصفر ، وبالعكس في العذق الأحمر .

(١) عُذْق النخلة - عُذْقًا : قطع سعتها .

(٢) البسر : تمر النخل قيل أن يرطب ، ويقال : بسر فلان النخلة بسرًا ويسازا ؛ لفحها قبل أوان التلقيح .

(٣) الشيخ الإمام العلامة المحدث ، إمام النحو ، أبو محمد ، عبد الله بن أحمد بن أحمد بن أحمد بن أحمد بن عبد الله بن نصر ، البغدادي ابن الخشاب ، من يضرب به المثل في العربية ، حتى قيل : إنه بلغ رتبة أبي على الفارسي . ولد سنة اثنين وتسعين وأربع مئة .

وسمع من : أبي القاسم علي بن الحسين الربيعي ، وأبي النرسي ، ويحيى بن عبد الوهاب بن مندة ، وأبي عبد الله البار ، وأبي غالب البناء ، وهبة الله بن الحصين ، وعدة .

وقرأ كثيرًا ، وحصل الأصول .

وأخذ الأدب عن أبي علي بن المحزول شيخ اللغة ، وأبي السعادات بن الشجري ، وعلي بن أبي زيد الفصيح ، وأبي منصور موهوب بن الجواليقي ، وأبي بكر بن جوامرد النحوي .

وفاق أهل زمانه في علم اللسان ، وكتب بخطه المليح المضبوط شيئًا كثيرًا ، وبالع في السماع حتى قرأ على أقرانه ، وحصل من الكتب شيئًا لا يوصف ، وتخرج به في النحو خلق .

قبل : إن بعض ملوك الروم أرسل إلى عمر بن الخطاب^(١) - رضي الله عنه - يقول: بلغني أن بيدك شجرة تخرج لمرئها كأذان الحمر، ثم تُشَق من أحسن ما يكون من اللؤلؤ المنظوم، ثم تخضر؛ فتكون كالزمرد، ثم تحمر وتصفّر؛ فتكون كشذور الذهب وقطع الياقوت، ثم نبيع؛ فنكون كالطيب الفيروزج^(٢)، ثم نيس؛ فنكون قوتاً وإذا للمقيم والمسافر.

فإذا صدقت رسل فلهذه من شجرة الجنة.

فكتب إليه عمر: صدقت رسلك؛ فإنها الشجرة التي ولد عيسى عليه السلام تحتها؛ فلا تدع مع الله إلهاً آخر.

ووصف خالد بن صفوان^(٣) نخلة لعبد الملك بن مروان^(٤).

= حدث عنه: السمعاني، وأبو اليمن الكندي، والمحافظ عبد الغني، والشيخ الموفق، وأبو البقاء العكبري، ومحمد بن عماد، وفخر الدين بن تمبة، ومنصور بن أحمد بن المعرج. مات في ثالث رمضان سنة سبع وستين وخمس مئة. ينظر: السير (٢٠/٥٢٣-٥٢٤-٥٢٧).

(١) عمر بن الخطاب بن نفيل بن عبد العزى العدوي أبو حفص المدني أحد فقهاء الصحابة ثاني الخلفاء الراشدين وأحد العشرة المشهود لهم بالجنة، وأول من سمي أمير المؤمنين، شهد بدراً، والمشاهد إلا نيوك. وولى أمر الأمة بعد أبي بكر رضي الله عنهما. ينظر: تهذيب التهذيب (٧/٤٣٨) (٧٢٤)، تقريب التهذيب (٥٤/٢).

(٢) الفيروزج سحاري اللون لا يعرفه إلا خواص الناس وهو من الجواهر الثمينة.

(٣) خالد بن صفوان: ابن الأتحم العلامة، البليغ، فصيح زمانه، أبو صفوان المنفري، الأتامي، البصري وقد وفد على عمر بن عبد العزيز ولم أظفر له بوفاء إلا أنه كان في أيام التابعين.

وروى عنه شبيب بن شيبة، وإبراهيم بن معد وغيرهما.

وهو القاتل: ثلاثة يعرفون عند ثلاثة: الحليم عند الغضب، والشجاع عند اللقاء، والصدق عند التألب.

وقال: أحسن الكلام ما لم يكن بالبدوي المغرب، ولا بالقروي المخدج، =

فقال: هي الراسخات في الوحل، المطاعم في المحل، الملحقات بالفحل، نخرج أسقاطًا غليظًا وأسبغًا جوفاء، كأنما ملئت رباطًا، ثم تتعزى عن قضبان اللجين^(١) المنظومة، ثم تصير ذهبًا أحمر بعد أن يكون زبرجدًا أخضر، ثم يكون عسلًا في وعاء معلق في الهواء.

ولكن ما شرفت منابته، وطرفت معانيه، ولذ على الأفواه، وحسن في الأسماع، وازداد حسنا على ممر السنين، نحنه الدواة، وثقتيه السراة. قلت: وكان مشهورًا بالبخل، رحمه الله.

ينظر: السير (٢٣٦/٦)، طبقات ابن سعد (٣٤٤/٦)، تاريخ خليفة (٢٣٢)، (٤٢٤)، طبقات خليفة (١٦٤)، التاريخ الصغير (٩١/٢)، الجرح والتعديل (٤/١٤٦)، مشاهير علماء الأمصار (١١١)، حلية الأولياء (٤٦/٥-٦٠)، تاريخ بغداد (٣/٩).

(٤) عبد الملك بن مروان: ابن الحكم بن أبي العاص بن أمية، الخليفة الفقيه، أبو الوليد الأموي. ولد سنة ست وعشرين.

سمع عثمان، وأبا هريرة، وأبا سعيد، وأم سلمة، ومعاوية، وابن عمر، وبريرة، وغيرهم. ذكرته لغزارة علمه.

حدث عنه عروة، وخالد بن معدان، ورجاء بن حيوة، وإسماعيل بن عبيد الله، والزهرى، وربيعة بن يزيد، ويونس بن ميسرة، وآخرون.

تملك بعد أبيه الشام ومصر، ثم حارب ابن الزبير الخليفة وقتل أخاه مصعبًا في وقعة مسكن، واستولى على العراق، وجهاز الحجاج لحرب ابن الزبير، فقتل ابن الزبير سنة اثنتين وسبعين، واستوسقت الممالك لعبد الملك.

قال ابن سعد: كان قبل الخلافة عابدًا ناسكًا بالمدينة شهد مقتل عثمان وهو ابن عشر.

وكان أبيض طويلًا، مقرون الحاجبين، أعين، مشرف الأنف، رفيع الوجه، ليس بالبادن، أبيض الرأس واللحية.

قال الشعبي: خطب عبد الملك، فقال: اللهم إن ذنوبي عظام، وهى صغار فى جنب عفوك يا كريم، فاغفرها لى.

كان من رجال الدهر ودعاة الرجال، وكان الحجاج من ذنوبه توفى فى شوال سنة ست وثمانين عن قيف وستين سنة. ينظر: السير (٤/٢٤٦-٢٤٧-٢٤٩).

(١) اللجين: الفضة.

ومن خواص النخل

أن خواصها يمضغ ، فيقطع رائحة النوم ،

قال الشاعر :

أَمَا تَرَى الْبُنْسَرَ الَّذِي قَدْ خَازَ كُلَّ الْعَجَبِ
كَيْفَ عَمَدًا فِي تَوْنِهِ كَمَا يَتَوَقَّعُ الْمُتَسَيَّبِ

* * *

الرطب

هو حار يابس، وكلما اشتدت حرارته كان أشد حلاوة.

يَلْتَن الطَّيْع.

ويزيد في المنى^(١) مع الخيار والقثاء.

قال رسول الله - صلى الله عليه وسلم -:

«العجوة من الجنة، وهى شفاء من السم»^(٢).

والبلح والبسر جيداً الخمر، والبسر مصدق، وكثير ما يوقع فى النافض.

وقال الربيع: لبس للنفساء^(٣) عندى دواء إلا الرطب.

وكانت ملوك الفرس إذا كان أوان الرطب يرفعون الحلوى ولا يبعدونه عن سباطهم.

وإذا كان أوان الورد يرفعون المسموم.

وإذا كان أوان البطيخ يرفعون الأسنان.



(١) المنى مشدد سمي منياً لأنه يمتلئ، أى: يرافق.

(٢) أخرجه الترمذى فى السنن حديث رقم (٢٠٦٦، ٢٠٦٨)، وابن ماجه (٣٥٤٣)، (٣٤٥٥)، وأحمد فى المسند (٣٠١/٢، ٣٠٥، ٣٢٥، ٣٥٦، ٣٥٧، ٤٢٦، ٤٨٨، ٤٩٠، ٥١١)، (٤٨/٣)، والدارمى فى السنن (٢/٢٣٢)، وابن أبى شيبة (٣٧٦/٧)، وعبد الرزاق فى المصنف (٢٠/٧٠).

(٣) النفاس: دم يخرج عقب الولادة.

التمر

هو حار رطب.

يدو المنى.

ويصدع.

وإذا أحرقت نوى التمر، وسحفت مع الكحل: أثبت هدب العين^(١)، وطولته، وحسنته.

ومن النبات الذى يشبه النخل:

المقل: وهو الذى يسمى بالدموم، وهو نخل ترى عليه اليبس والتعفن الشديد الأوضبة، لا يوجد إلا فى بلاد الريف^(٢).

* * *

(١) الهدب: شعر أشجار العين.

(٢) فقد أظهر تحليل التمر الجاف أن فيه: ٧٠,٦% من الكربوهيدرات و ٢,٥% من الدهن، و ٣٣% من الماء، و ١,٣٢% من الأملاح المعدنية، و ١٠% من الألياف، وكميات من الكورامين، وفيتامينات أ، ب، ج، ومن البروتين، والسكر، والزيت، والكلس، والحديد، والفوسفور، والكبريت، والبوتاس، والمنغنيز، والكلورين، والنحاس، والكلسيوم، والمنغنيزيوم.

ومعنى هذا أن التمر ذو قيمة غذائية عظيمة، وهو مقو للعضلات والأعصاب ومرمم، ومؤخر لمظاهر الشيخوخة، وإذا أضيف إليه الحليب كان من أصلاح الأغذية، وبخاصة لمن كان جهازه الهضمى ضعيفاً. إن القيمة الغذائية فى التمر تضارع بعض ما لأنواع اللحوم، وثلاثة أمثال ما للسّمك من قيمة غذائية، وهو يفيد المصابين بفقر الدم، وبالأمراض الصدرية - ويعطى على شكل عجينة أو منقوع يُغلى ويشرب على دفعات. وهو يفيد - خاصة - الأولاد والصغار والشبان، والرياضيين، والعمال، والناقحين، والنحيفين، والمصابين بفقر الدم، والنساء الحوامل.

=

النارجيل^(١)

هو الجوز الهندي^(٢).

وزعم أهل الحجاز أن النارجيل هو شجر المفل، لكنها أثمرت نارجيلاً، وهو طباع التربة والأهوية.

= إنه يزيد في وزن الأطفال، ويحفظ رطوبة العين وبريقها، ويمنع جحوظ كرتها، والخزص، ويكافح الغشاوة ويقوى الرؤية وأعصاب السمع، ويهدئ الأعصاب ويحارب القلق العصبي، وينشط الغدة الدرقية، ويشبع السكينة والهدوء في النفس، تناولته صباخاً مع كأس حليب. ويقوى الأعصاب، ويلين الأوعية الدموية، ويرطب الأمعاء ويحفظها من الضعف والالتهاب، ويقوى حجيرات الدماغ، والقوة الجنسية، ويقوى العضلات ويكافح الدوخة وزوغان البصر، والتراخي والكسل - عند الصائمين والمرهقين، وهو سهل الهضم، سريع التأثير في تنشيط الجسم، ويذر البالي، وينظف الكبد، ويغسل الكلى، منقوعه يفيد ضد السعال والتهاب القصبات والبلغم. وأليافه تكافح الإمساك. وأملاحه المعدنية القلوية تعدل حموضة الدم «Acidose» التي تسبب حصيات الكلى والمرارة والقرص، والبواسير، وارتفاع الضغط. وإضافة اللوز والجوز إليه، أو تناوله مع الحليب يزيد في مفعوله وغناه بالبروتين والدهن. لا يمتنع التمر إلا عن البدينين، والمصابين بالسكري.

يستخرج من التمر نوع من النبيذ، كما يستخرج الغول «Alcool» الجيد، والخل، ويستخرج من نوى التمر زيت النخيل، ويحمص نواه ويطحن ويستعمل بدلاً عن البن في بعض المناطق، ويستخرج من عصيره السكر، وتصنع من سفعه السلال والحصر والأطباق.

ويستخرج من التمر دبس وصف في الطب أنه: بحلل البلغم الخام، وينفع من السعال والبرد والقالج ووجع المفاصل. ينظر: قاموس الغذاء (١١٥-١١٦).

(١) قال الجوهري: ما أظنه عربياً، وقال الجواليقي: في العرب كأنه أعجمي، وذكره أدب شير أنه فارسي محض. الصحاح (رنج) العرب (١٦٢).

(٢) وفي الطب الحديث ظهر من تحليل جوز الهند أنه يحتوي على ٣,٨٨% ماء، و٢,٨١% بروتينين و ٦٦,٦% مواد دسمة، و ١٣,٦٣% مواد مستخلصة =

وأجوده: الطرى الأبيض.

وهو حار كالبسّر، ويغذى غذاء كثيرًا

ويزيد فى الباءة.

ويمنع من تقطير البول.

ودهنه جيد للبواسير.

ويقتل الديدان.

ويغيس.

ويكرب.

ولبته كثير الحلاوة، وقشره يتخذ منه حبال السفن، ولا تلدوب.

* * *

= ليست آزوتية، و ٢,٩١% ألياف، و ٢,٣١% رماد، وفى لبن الجوزة حامض
سنيه بحامض اللبن واللحاب، وسكريات (٨٠ غ من سكر العنب وسكر الثمار)
وعناصر فوسفورية، والكولين.

وزيت جوز الهند المستخرج من الجوزة يحوى أحماضًا دسمة ثابتة تتحد مع
الجليسرين. وفى كل مئة غرام منه يوجد ٨٧,٢٧% من الحامض الغارى،
و ٢,٣٥% من الحامض النخلى، و ٩,٩٨% من الحامض الزيتى، و ١,٤٠% من
الحامض الزيدى وحامض الكبروليك. وهذا الزيت - وبالأحرى هذا السمن -
يشكل مستحلبًا لطيفًا جدًا يجعل إفراز الحرارة والياتكرياس هاضمًا جدًا،
وبالتالى يقوم بهام عظيمة فى حالة تكاثر الكليسترون فى الدم، ولذا بوصف
جوز الهند بأنه منظف وملين ومغذ.

ينظر: قاموس الغذاء (١٦١-١٦٢).

الزيتون

منه : يرى .

ومنه : پستانى^(١) .

والبرى : هو الأسود، وهى شجرة مباركة .

لا تكاد تنبت، إلا من البقاع الشريفة الطاهرة المباركة .

وقيل : إنها تعمر ثلاثة آلاف سنة .

عن حذيفة بن اليمان رضي الله عنه عن النبي - صلى الله عليه وسلم - :

« أن آدم عليه السلام وجد ضرباناً فى جسمه ؛ فاشتكى إلى الله - عز وجل - .

فنزل جبريل عليه السلام بشجرة الزيتون، وأمره أن يغرسها، ويأخذ ثمرتها؛
فيعصرها .

وقال له : إن فى دهنها شفاء من كل داء، إلا السام .

وعن خواصها : إنها نصبر على الماء طويلاً؛ كالنخلة،

ولا دخان لخشبها، ولا لدهنها وإذا انقطعت ثمرتها جنب^(٢) أو

(١) ووصف الزيتون وزيته فى الطب الحديث بأنه مغذ، وملين، مدر للصفراء .

مفنت للحمى، محارب للإمساك، مفيد لمرضى السكر، ويستعمل فى هذه

الحالات - من الداخل - بتناول ملعقة إلى ملعقتين من الزيت مرة فى الصباح

ومرة قبل النوم؛ ويمكن إضافة عصير الليمون الحامض إليه .

ويقيد الزيتون - خارجياً - فى حالات الخراجات والدمامل، وفقر الدم،

والإكزيما، وتشقق الأبدى من البرد (التشقق)، والفوباء والكساح، والسيلان

الصديدي، وسقوط الشعر، والعناية بجلد الوجه والجسد .

ينظر : قاموس الغذاء (٢٦٧-٢٦٨) .

(٢) الجنابة : أصلها البعد من الجنب وسمى الجنب جنباً لاتباعه عن المسجد، =

حائض^(١) فسدت، وقد أرميت حملها، وتناثرت أوراقها.

وينبغي أن نغرس في المدر، فإن العثار كلما زيتونها سمن وتضج.

وإذا دفنت حولها في الأرض أوتادًا من شجرة البلوط: قويته، وكثر حملها.

وإذا علق من شجر الزيتون على لسعة العقرب: بريء لوقته وساعته.

وإذا طبخ ورقها الأخضر، ورش في البيت: هرب منه الذباب.

وإذا طبخ بالخل: نفع من وجع الأسنان.

وإذا طبخ بالعسل حتى يصير كالعسل، وجعل على الأسنان المتأكلة: قلعها.

ورماد ورقها يقوم مقام الثوثياء^(٢).

وصمغها ينفع من البواسير، إذا مز به.

وإذا نفع في الماء، وبل به الخبز، وأكله الفأر: مات.

وصمغ الزيتون البري ينفع من الجرب والقوب^(٣)، ووجع الأسنان المتأكلة إذا حشبت به.

وهو من الأدوية القتالة.

= قال علقمة بن عبدة:

فلا نحرمنى نانلا عن جنابة فإني امرؤ وسط القباب غريب
أى: عن بعد، هذا هو الأصل، ثم كثر استعماله حتى قيل: لكل من وجب
عليه غسل من جماع جنب.

(١) الحائض: هى التى خرج منها الدم على سبيل الأرقاء المعنادة، فهو دم يخرج من قعر الرحم.

(٢) حجر يكتحل بمسحوفه.

(٣) داء فى الجسد ينتشر منه الجلد، وينجرد منه الشعر.

والزيتون المملوح: يقوى المعدة، ويضر بالثثة.

والأسود منه: يحدث سهلاً وصداغاً وخلطاً سوداوياً.

والخل: يكسر نصف شره، وزيتها دهن مبارك.

قال -صلى الله عليه وسلم-: «عليكم بالزبيب فإنه يكشف بالمرّة السوداء، ويذهب بالبطن، ويشد العصب، ويمنع الإعياء، ويحسن الخلق، ويطيب النفس ذات الهم»^(١).

وقال عليه السلام: «كلوا الزيت، وادهنوا به؛ فإنه يخرج من شجرة مباركة»^(٢)، وهو حار رطب، موافق لوقع المفاصل، وعرف الإنسان، ويسهل مع ماء الشعير، ويتقياً به مع ماء حار؛ فإنه يكسر عادية السموم*.

وزيت الزيتون: ينفع من الصداع، واللند المدامية مضمضة، ويشد الإنسان المتحركة، وسواه، ببخر لأوجاع الضرس، وأعراض المذبة.



(١) ذكره المتفتى الهندي في كنز العمال (٢٨٢٦٥) وعزاه لأبي نعيم من حديث علي بن أبي طالب.

(٢) أخرجه الترمذي (١٨٥١)، وابن ماجه (٣٣٢٠)، وأحمد في المسند (٤٩٧/٣)، والحاكم في المستدرک (٣٩٨/٢)، والبخاري في التاريخ (٦/٦) والطبري في الكبير (٢٧٠/١٩).

الإجاص والقراصياء

هما أخوان؛ كالشمش، والخوخ، والإجاص^(١)، وهو: الساهارج، فيه حلاوة ما.

والقراصياء نوعان:

حامض أسود، وهو القراصياء المشهور.

وحلو غير، وهو المسمى: برقوق.

قال صاحب كتاب: «الفلاحة»:

«من أراد أن يكون بلا نوى؛ فليسق أسافل قضبانته عند الغرس، وينقى أجوافها عن محلها، ويضم بعضها إلى بعض، ويربطها بشيء من

(١) الإجاص في الطب: ووصف الإجاص في الطب القديم: بأن الحلو منه يرخى المعدة بترطيبه ويبردها، ويسهل الصفراء، والمز منه يسكن التهاب القلب، وماؤه يدر الطمث، والتمضمض بماء ورقه يفيد في التهاب اللهاة واللوزتين، والاكتمال بصمغه يقوى البصر، وصمغه يلحم الفروج، ويسهل، ويفتت الحصاة؛ ومع الخل يزيل الحزازة، وهو قليل الغذاء، والأفضل أكله قبل الطعام.

وبما أن الإجاص غني بالفيتامينات - وبخاصة فيتامين ب ٢ - وبالسكر، فإنه يقدم للحسم - وبخاصة للأعصاب - عناصر مقوية ومنشطة، ولكن له وجده، بهيجان الأمعاء، ولذا يسبب تناوله كثرة الإسهالات وخاصة في الصيف، والمجفف منه يلين المعدة.

وبما أنه غني بالسكر؛ فهو غذاء جيد للأطفال والرياضيين والتفهاء ومرضى فقر الدم، والضعف العام، والنقرس، والروماتيزم، والكبد، والمرارة، والإمساك والتسمم الغذائي. ويفضل تناول المجفف منه بعد نفعه في الماء. ويشرب على الريق عصيره قبل الغذاء ثلاث مرات في اليوم. ويمنع الإجاص عن البدنيين، والمصابين بالإسهال والمغص، ومرض السكر.

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٣-١٤).

الحشيش البرى، ويفرسها مع العنصل^(١)؛ فإنها تثمر ثمرة بلا نوى .
ومن أراد أن يكونا حلوين فليحفر تحت أصل كل شجرة منهما .
أو يضرب فى أصلها وتذا من شجرة الخوخ، ويطمرها فى الثراب ،
وذلك بعد أن يورق .

أو يصب فى أصلها خمراً؛ ثم تضم؛ فإنها تخلق ولا تدود .
وكذلك إذا طليت شجرتيها بسراب، ويتضمد به، بمنع من سيلان
الدم من اللثة .

وأجوده: البوسينى .

والحلوانى .

والأرخيبينى، وثمرتها باردة، رطبة، تسهل الطبع . خصوصها بالسكر
والزنجبيل^(٢)، ويسكن العطش، وحرارة القلب، ويغنى الصفراء؛ إلا إنه
يرخى المعدة، ويولد خلطاً مائياً .

ومن أراد بقاءهما مدة طويلة فليجعلهما فى طرق، ويصب عليهما من
العصر حتى يغمرها، ويطين الظرف، فإنهما يقيان زماناً طويلاً .



(١) نبات معمر من الفصيلة الزنبقية له ورق كورق الكراث، ويظهر شمراخه
الزهري بعد الشتاء قبل الأوراق وهو طرى غض يسمر إلى نحو متر،
وينتهى بنورة عنقودية مكنظة بأزهار بيض، وللجزء الأرضى من هذا النبات
بصلة كبيرة تستعمل فى أغراض طبية .

(٢) وفى تحليل الزنجبيل ظهر أن جذوره تحتوى على أصماغ، ورائجات دهنية،
ونشا، وزيت طيار يعطيه الرائحة العطرة التى تنبعث منه . ورائج زبني غير طيار
هو «الجنجرين» الذى يعطيه الطعم اللاذع . وبهذا يملك خصائص مقوية،
ومطهرة، ومضادة للحفر، وللحمى . وماؤه المقطر كان يعتبر من الأدوية الجيدة
لأمراض العين .

العناب

منه: برى.

ومنه بستانى.

وهو كثير الحمل، ومنى أحرق فى أصل شجرة العناب شيء من خشب الجوز؛ حملت حملاً كثيراً.

وكذلك: إذا أحرق فى شجرة الجوز خشب العناب، يفعل به كذلك. وهو معتدل بين الحرارة والبرودة، والرطوبة واليوسة.

ينفع من حيرة الدم؛ لتغليظه به، وينفع الصدر والرئة، ويعحسن الدم. والماء المطبوخ فيه العناب يبرد، ويرطب، ويسكن الحيرة، واللدغ الذى فى المعدة والأمعاء والسعال من حرارة، وبلين خضونة الصدر والحنجرة؛ إلا إنه يولد بلغمًا، وهو عزيز الهضم، قليل الغذاء^(١).



= يستعمل الزنجبيل فى الطب الحديث لتوسيع الأوعية الدموية، وزيادة العرق، والشعور بالدفء، وتلطيف الحرارة، ويستخدم فى الطبخ مع الحساء والمخللات والفطائر أو تطيبب نكهة الطعام، وتحلية بعض المشروبات، وهو العنصر الأساسى فى أكثر أنواع «الكارى» والمسكرات المنعشة، ويصنع منه مربى، يوصف فى الأمراض الصدرية. ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٦١).

(١) وقال النفلىسى: يعقل الطبع، ويسكن حدة الدم، وينفع الصدر، والشربة منه ثلاثون عددًا. ويسكن الصداع الحاصل من الدم والصفراوية، وينفع من الصداع والشفيفة، ويقوى البدن، ويصفى اللون جدًا، ويسكن غليان دم الأطفال. ومضرته أنه: يولد القيح، ويمدد البطن، ويضعف القوة الجنسية ويصلحه الزبيب.

النبق^(١)

وهو شجر عظيم، ينبت بنفسه فى الجبال، والبرارى، والأراضى القبلية، وهو ينقل إلى البساتين فيفلىح.

وهو طويل العمر، وعرقه يغوص فى الأراضى حتى يبلغ الماء، والبرد ينقله، وما ينبت منه فى البرارى، فهو صال. وما ينبت منه فى البساتين فهو المقرى.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا نعت نواة النبق فى عصارة الورد أيامًا، ثم زرعته، شملت من ثمرتها رائحة الورد، وورقهما رائحة المورّد.

وإذا نعتته فى عسل ولبن، ثم جففته وزرعته: جاءت ثمرته حلوة طيبة».

= والعناب إذا دق ونثر على القروح - بعد الطلى بالعمل أبرأها. وشرب ماء إذا طبع حتى النضج يبرئ من الحكّة، ومضغ ورقه يخدر حسّ الذوق، فيساعد على ناعطى الأدوية الكريهة.

وفى الطب الحديث وصف العناب بأنه من الفواكه المفيدة جدًا لأمراض الحلق، ومسكن ومهدئ، ومكافح للسعال، ونافع للصدر، وفوائده تماثل فوائد البلع والتين من بعض الوجوه، وتصنع منه منقوعات للنزلات الصدرية، ومطبوحات مريحة مدرة للبول ومسهلة، كما تستحضر منه خلاصة قابضة، وعصارته تلطف حموضة الدم، وينفع فى الربو، ووجع المثانة والكلبتين. ينظر: قاموس الغذاء ص (٥٢٢).

(١) النبق: ثمرة السدر، وهو شجرة من الفصيلة السدرية قليلة الارتفاع، أغصانها ملس بيض اللون تحمل أوراقًا متبادلة ملساء، وأزهارها صغيرة منجمعة إنطية، وثمرتها حسلة حلوة تزيل، وهى تنمو فى مصر وفى غيرها من بلاد إفريقيا الشمالية.

وورقها : هو الصدر، وهو حار يابس، دخانه شديد القبض لطيف.

وهو يقوى النظر.

ويمنع انتشاره.

وثمرتها باردة طيبة، تسهل الطبع، وتقوى المعدة، وتمنع النزف،
والإبهال الكائن من ضعف المعدة.

وخاصيته : إذا قلى ودق نواه معه، يولد البلغم.

وقيل : حكمه حكم الكمثرى.



التمر الهندي^(١)

هو ألطف من الإجاص، قد أقل رطوبة، وهو بارد يابس، يسهل المرة الصفراء، ويمنع حذتها، وتلطيفها.

وينفع من القيء والعطش والحميات.

وينفع من الغشاء والكرب؛ إلا إنه يضر بالصدر، وبأصحاب السعال.



(١) التمر الهندي، أو تمر الهند: ثمرة شجر مثمر من الفصيلة القرنية. كبير الحجم جميل الشكل. كشجر الرمان يعرف باللغة العربية بأسماء: الشحر، الضبار، وفي السودان باسم الحومز، والعردبب. نمرته «Le Tamarine» قرنية الشكل تحوي ما بين بذرة وأربع بذور، وهي ذات طعم حامض. نيل: إن موطنه الأصلي إفريقية الاستوائية، وعرف منذ القديم في مصر والهند وغيرهما وتنتج زراعته في المناطق الحارة.

وصف في الطب القديم بأنه: ينفع من القيء والعطش والحميات والإسهال، وهو يقوى القلب، والمعدة، ويزيل الصفراء، والحكة من البدن، ويلين الطبيعة، ويسكن هيجان الدم والغثيان والصداع، وهو يهيج السعال ويضر الطحال.

وظهر للطب الحديث من تحليله أنه يحتوي على: حمض الطرطير، وحمض الليمون، وحمض النفاخ، وبعض المواد القلوية، وحمض التانين القابض، كما يحوى مقادير من السكر، والحديد، والفوسفور، والمنغنيز، والكالسيوم والصوديوم والكلور، وغيرها.

وذكر أنه يستعمل في أوروبا وأمريكا مغلياً كالشاي ضد الحميات والغضب، ويحضّر في انكلترة مركب من نقيعه في الحليب بنسبة ١ إلى ٤ ويسمى: «مصل تمر الهند». ومن فوائده: أنه ملين مرطب، ومزيل للحموضة الزائدة في الجسم، والفضلات التي تتراكم من ترك المشى والحركة والرياضة، ويفيد في الزكام، وفي البرقان.

ينظر: قاموس الغذاء (١١٧-١١٨).

الفيرا

خشبها أصبر من كل خشب على الماء، والتفل بثمرتها يبطئ بالشيب،
ويحبس السبي، وينفعه من إكثار البول.

✻ ✻ ✻

الزعزور

وهي شجرة تنبت بنفسها في الجبال والصحراء، وتغرس في البساتين؛ فتفتح^(١).

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إن فلاحتها؛ كفلاحة الخوخ والمشمش.

وإذا حولتها ضعفتها.

ومن أراد فرتها فليحمل البهلين التراب، التي كانت ثابتة فيه، ويظهر ما حولها؛ فإنها تقوى.

وأجوده: البستاني البالغ، وهو بارد يابس، رديء للمعدة والكلية. يولد بلغمًا.

والجبلى منه: يغمى الصفراء، ويحبس السيالات، ويعقد البطن، ويغمى القيء، إلا أنه يصدع.

(١) جنس شجر مثمر من الفصيلة الوردية «Rosacees»، له عدة أنواع.

وصف في الطب القديم: بأنه قابض، جيد للمعدة، ممسك للبطن، ويسكن الصفراء والدم، ولا يستعمل إلا بعد أن ينضج؛ لأنه يولد القولنج. منه بستانى ويرى. فالبرى (الجبلى): ينفع من الغثبان والغشاء، ويقوى المعدة والكبد، والبستاني: رطب رديء للمعدة، يولد البلغم.

ووصف في الطب الحديث بأن ثماره وأزهاره تهدئ الأعصاب، وهيجان الشرايين، ويقوى القلب، ويستعمل بنقع ملعقة صغيرة من الزهر في كأس ماء مغلى، يؤخذ مرتين أو ثلاثاً في اليوم لمدة عشرين يوماً في الشهر.

ونقع القشر يخفف حرارة الحمى، ومغلى الثمار اليابسة (٣٠ غراماً في لتر ماء) يوقف الإسهال الشديد، ونقع الزهور مع السكر أو العسل يفيد قروح الحنجرة.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٥٦).

خوخ

هو أخو المشمش^(١)، ومشاكل له في كل أموره إلا في البقاء؛ فإن المشمش أطول عمراً؛ إلا أن الخوخ أكثر ما يحمل أربع سنين.

والحر والبرد يهلكه.

وهو نوعان:

أشعري.

وزهري.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«وإذا أخذت البري، وأخرجت ما في جوفه من الأصل الذي يشرب منه. بحيث لا يفسد شيء من عيونه، وغرسته؛ أثمر خوخاً ليس لنواه عظم.

وإذا ركبست الخوخ في الصفصاف، لم يكن له نوى.

وصفة تركيبه:

أن تأخذ القصف من شجرة الخوخ، وينفع في بول إنسان سبعة أيام؛ ثم يُثقب في ساق شجرة الصفصاف ثقب نافذ، ويدخل فيه حتى يدخل من الناحية الأخرى، ثم يطين الموضع، ثم يقطع ما فضل من القضيبي من الناحيتين بعد ذلك بأيام؛ فإنه يثمر ثمراً لا عجم له.

وإذا أردت تلوين ثمرتها، فشق النواة وافلاها ما شئت؛ إن أحمر فزنجفر، وإن أصفر فزعفران، وإن أخضر فريحان، وإن أزرق فلو زورد، وإن أبيض فاسبيداج، كل ذلك مسحوقاً، ثم ترد النوى على القلب،

(١) يطلق في الشام على الإجاص، وقد تقدم، وفي مصر على البرقوق.

وتعصبها، وتذر عائمًا، فإن ثمرتها تجيء كاللون.

وإذا اخضر أصل الشجرة في أول كانون، وثقبت، وغرسه في قبضة من قصب السكر، ثم تركها ثلاثة أيام، وسقيتها، حملت حملًا حلواً.
وإن أردت حمرة ثمرتها؛ فازرع تحتها وردًا، واجعل في أصلها بول الناس.

وإن أردت كتابتها؛ فاكتب عليها كما ذكرنا في اللوز.

وخاصية ورق الخوخ : أن يقطع رائحة النوزة من الجسد.

ويقتل الدود إذا طليت به السرة من البطن.

ويقتل دود الأذن إذا قطر فيه من عصاره، وأجوده المكى والنشامى،
تسرع انهضامًا وانحدارًا عن المعدة.

وهو يزيد من الباءة.

ويشهى الطعام.

وهو لا يفسد في المعدة من الحمض بخلاف المشمش.

وهو يشبه المشمش في سائر الحالات.

* * *

المشمش^(١)

هو شجرة عسرة المنشأ، يسرع إليها الفساد، إلا إنها إذا نبتت طال مكثها.

(١) شجر مشمر من فصيلة الورديات. التي منها: التفاح، والكمثرى، واللوز، والكرز، وغيرها. وفي المعاجم العربية أن لفظة «مشمش» مثلثة اليمين، أي «مُشْمَش»، و«مَشْمَش» و «مَشْمَش» فالأولى شامية، والثانية كرفية، والثالثة بصرية.

شجر المشمش يطول حتى يقارب شجر الجوز، وهو سبط العود والورق، ونوى ثمره إما حلو فيعرف باللوزي، وإما مر فيعرف بالكلاي، وله أنواع عديدة أشهرها: الحموي، البلدي، القيسي، التدمري، الوزري (الوزيري)، العجمي، وغيرها، وكان في دمشق نوع يعرف - قديماً - باسم «الْقَيْس»، وقد ذكره الشاعر «منجك» بقوله:

إِنَّ لِقَيْسَ جَلَقَ وَاهِنُ الْعِظْمِ وَالْقَوَى
لَمْ يُكَلِّفْكَ كَسْرَةَ فَالِقِ الْحَبِّ وَالْقَوَى
وكلمة «لِقَيْس» في عامية دمشق تطلق على: كل نبات يتأخر نضجه عن مرسومه، وقد كان هذا المشمش من نوع «اللقيس».

المشمش في الطب الحديث:

وجاء الطب الحديث فأظهر في تحليل المشمش أن أهم العناصر التي عرفت في تركيبه - حتى اليوم - فيتامينات (أ)، ب، ج، ب ب، PP، السكاكر من ١٠-١٣%، وعنصر مواز للكاروتين، ومواد دسمة من ٤٣-٦٠%، ومواد تشوية ١٢-٥%، وأصلاح معدنية وشبه معدنية منها: الفوسفور، والحديد، والمنغنيزيوم، والكلسيوم، والبوتاسيوم، والصوديوم، والكبريت، والمنغنيز، والفلور، والبروم، والكوبالت.

أما منافعه فهو: مغذ، منشط وملين، وسريع الهضم عند الأصحاء.

أما المصابون بعسر الهضم فيتعصبهم. وهو ضد فاقحة الدم، ويقوى الأعصاب والخلايا النسيجية، ويفتح الشهية، ويزيد من القوة الدفاعية في الجسم، ويرطب وينظف، ويكافح الإسهال. ويفيد المصابين بانحطاط قواهم الجسمية والفكرية، ويهدئ الأعصاب، ويزيل الأرق، وينشط نمو الأطفال، ويحارب الإمساك، =

قال صاحب كتاب «الفلاحة» :

«من أراد أن تعظم هذه الشجرة؛ فليبتزع أكثر شجرتها عند الحمل، وهو لا يترك عليها، إلا شيئاً قليلاً في مواضع فوية منها، وهي تشبه الخوخ في جميع حالاتها.

وإذا أردت أن تفعل بها شيئاً من جميع ما ذكرنا في الخوخ، فافعل بها؛ فإنها تكون كذلك.

فإن أردتها بلا نوى: فاقطع وسط ساق شجرتها حتى يبلغ قلبها، ثم اضرب في ذلك القطع وتدًا.

ومتى ركب اللوز، اكتسب من طعمه وحلاوته.

وأما خواصه : فعن أنس -رضي الله تعالى عنه- عن رسول الله -صلى الله عليه وسلم- : «أن نبياً من الأنبياء بعثه الله -تعالى- إلى قومه، وكان لهم عبد يجتمعون فيه في كل سنة، فأناهم النبي في ذلك اليوم» ودعاهم إلى الله -تعالى- فقالوا له :

= ويفيد المسنين والشبان.

يذكر المشمش نيئا، ناضجا، ويشرب عصيره، وتصنع منه مربيات .
وقد ذكر الدكتور «الوكليرك» : أنه طبق نظاما غذائيا قوامه المشمش على مريض مصاب بفاقة الدم مع تزييف؛ فأعطى نتيجة معادلة لنتيجة نظام أساسه كبد العجل .

ويستعمل المشمش من الخارج (كمادات من عصيره) نوضع على الوجه فيقوي بها الجلد وينفي .

ومنة غرام من المشمش تعطى ٤٥% من حاجة الجسم اليومية من فيتامين (أ)، و ٨% من فيتامين (ج)، و ٢-٦% من فيتامين (ب)، و ٣% من فيتامين (ب١).

ينظر : قاموس الغذاء (٦٧٥، ٦٧٨).

إن كنت صادقاً؛ فادع لنا ربك يخرج لنا من هذا الخشب اليابس ثمرة
على لون ثيابنا، ونحن نؤمن، وكانت ثيابهم صفراء، فدعا النبي -صلى
الله عليه وسلم- فاخضر الخشب، وأورق، وأثمر بالمشمش لساعته،
فمن أكل منه على نية أن يؤمن؛ وجد نواه حلواً، ومن أكل منه على نية
ألا يؤمن وجد نواه مرّاً.

ورقها إذا مضغ؛ أزال الضارب.

والمشمش رطب، ورطبه سريع العنوبة؛ يولد الحميات بسرعة، ويبرد
المعدة جدّاً، ويفسد الطعام الذي في المعدة، ومفرزه إذا وضع في الماء
أزال الحميات، ولبّ نواه إذا زرع وأكل أحدث غشياناً وكرباً.

ولبه - أيضاً - ينفع للمعدة مع دهن اللوز.

حكى أن طبيباً مرّ برجل يغرس في شجرة المشمش.

فقال له: ما تصنع؟

فقال: أعمل لك ولي؛ أنتفع بالثمرة وثمنها، وننتفع أنت بمرض من
بأكلها.



التفاح^(١)

أصناف : حلو.

وحامض.

وغض.

ومز.

ومنه ما لا طعم له.

وهذه الأصناف فى التفاح البستاني.

ويقال: إن بأرض فارس، بإصطخر، تفاخا؛ نصف التفاحة حلو فى غاية الحلاوة، ونصفها حامض فى شدة الحموضة، وفى التفاح الأحمر خلفه وعمل.

(١) شجر مشمر من الفصيلة الوردية. يقال: إن اسمه «التفاح» معرب من كلمة «توتا» الفارسية القديمة، ويسمى بالفارسية -أيضا- «سبب». وقيل: أصل اسمه من العبرانية، ومعناه «المريخ»، وربما كان للاسم «المريخ» علاقة بـمِيزة فى «التفاح» هى إزالة الشعور بالتعب.

قيل: إن شجرة التفاح أصلها من شرقى أوربة وغربى آسية، وأن موطنها الأول كان فى «طرايزون» بتركية، ثم نقلت إلى مصر، وزرعها «رمسيس الثانى» فرعون مصر فى حديقته، ومن مصر انتقلت إلى اليونان، فأوربة، فحوض البحر المتوسط، فغيره من المناطق. ومن المؤكد أن التفاح يزرع منذ أكثر من خمسة آلاف سنة، وقد شوهدت بذوره فى خرائب بحيرة دويلز، وعرف الرومان (٢٢) صنفاً منه.

وأدخل الأوروبيون المستعمرون التفاح إلى أمريكا، فكثرت زراعته ابتداء من سنة ١٧٥٠م فى المناطق المعبدة ذات الأجواء المختلفة؛ لأنه يتحمل البرد، ولا يعيش فى المناطق الحارة، وقد كثرت أنواعه، حتى أصبحت اليوم أكثر من ستة آلاف صنف مختلفة الحجم والشكل واللون، وتعتبر الولايات المتحدة أكثر البلاد إنتاجاً للتفاح، وكذلك كندا. ينظر: قاموس الغذاء ص (١٠٨).

قال صاحب كتاب «الفلاحة» :

«وجه عمله أن تضرب أوتاداً في الأرض؛ فتأخذ القضبان الذي منها
النفاج وتميلها إلى تلك الأوتاد، ثم تحفر حفراً قريباً من تلك الأوتاد،
واملاها ماء إلى أن يقع شعاع الشمس عليها في نصف النهار؛ فيحمر
النفاج

ومتى نزلت النفاج في الرمان يحلو.

ومتى صَبَّ في أصله وفي أصل الخوخ بول الناس أَلَم.

ومتى غرس في أصلها ورذا أحمر احمر، ومتى كانت ترمى زهرها،
ويستقى حواليتها لم تدود ثمرتها.

ومتى أردت أن تكتب على النفاج الأحمر بالبيض فاكتب عليه وهو
أخضر بالمداد، واتركه؛ فإذا احمر مُسِيحُ المداد، فإنك تجد مكانه
أبيض.

وكذلك؛ إذا أقصفت ورقة ولصقتها عليه وهو أخضر؛ فإذا احمر
وأزلتها وجدت مكانها أبيض، ومتى قلت ثمرتها، وتناثرت زهرتها، فعلق
في غصن من أغصانها صحيفة رصاص وأرخها حتى يبقى بينها وبين
الأرض شبر؛ فإذا أخرجت الثمرة، وكثرت، فاقلع الصحيفة.

وعصارة ورق النفاج نافعة من السموم، وزهره يقوى الدماغ تقوية
عجيبة.

وأجوده: الشامي والأصفهاني.

والنفاج الحامض: بارد غليظ.

والحلو الناضج: معتدل الحرارة والبرودة.

وشمها وأكلها يقوى القلب، ويقوى ضعف المعدة.

وهو نافع من السموم، وكذلك عصارة مائه.

وورقه نافع للسهة العقرب ومن كل سم حار، وإدماؤه أكله يحدث وجع العصب.

فإذا أردت أن يبقى زمانا طويلاً لا يتغير قَلْبُهُ في ورق البصل وورق الجوز، واجعله تحت الأرض، أو في وسط العطين؛ فإنها تبقى زماناً طويلاً طرية حسنة.

قال بعض الحكماء : الخمر: التفاح المذاب.

والتفاح: الخمر الجامد، وهو أن الريح: هواء سائل، والهواء: ريح راكد.

وقال المأمون : اجتمع في التفاحة الصفرة الدرية، والحمرة الذهبية، والبياض الفضى، ويلبها من الحواس النفس لحسنها، والأنف لعرفها، والفم لطعمها.

وقالوا : لو انحلت التفاح لكان خمراً، أو جمد الخمر لكان تفاحاً.

وقال : ما ألطف هذه قبول التفاحة الشخصية لصورتها وانفعالها؛ لما تؤثر الطبيعة فيها من الأصابع الروحانية من تركيب بسيط، وبسط مركب؛ كل ذلك دليل على إبداع مبدع الكل.

وألطف من هذا قبول النفس الإنسانية لصورتها الفعلية، وانفعالها لما يؤثر فيها من العلوم الروحانية من تركيب بسيط، وبسط مركب، حسن ثميل العقل لها أتم وأكمل.



الكُمثرى

وهى أنواع كثيرة. وسائرهما كالنبق، يبلغ عروقها إلى الماء إلا أن عروق النبق إذا انتهت تنبتها، وخرجت منها بخلاف الكُمثرى^(١).

(١) والغذايون المحدثون يقولون: إنها فاكهة نعينة، وفيها خواص تنظيف المعدة والأمعاء. ولها غنى بالألحاح المعدنية، وبخاصة المغنيز الذى يعطيه خصائص حيوية عظيمة. وهى من الفواكه ذات السكر الكثير ولكن سكرها لا يضر المصابين بمرض السكر؛ لأنه سهل الهضم والتبيل.

وجلد الكُمثرى غنى بالمادة العفصية وهذه مع عناصر أخرى فيها - كالكلس - تعطى المقرزات التى توجد فى الداخل، ويسبب تعرض القشرة للشمس فإنها غنية بالفيتامين وتحوّل إلى لب هذه الفاكهة. وفى الحالات التى تكون فيها القشرة رقيقة ينصح بأكلها، أما إذا كانت الأمعاء ضعيفة فتتزعج خوفاً من أن يهيج نسجها جذران الأمعاء.

وأزهار الكُمثرى لها خواص إدرار البول، ومغلبها يفيد فى بعض اضطرابات المجارى البولية، وبخاصة فى حالات التهاب المثانة.

تُعطى الكُمثرى لكل الأشخاص - بما فيهم الأطفال - بشرط أن تكون ناضجة، وإذا قطفت قبل نضجها تكون محتوية على عناصر مهيجة، والفتح منها يذهب بجزء كبير من صفاتها المغذية.

والأشخاص الذين لا يتحملون أكلها نبتة يمكنهم أن يطبخوها أو يصنعوا منها مربى، وتظل محتفظة بخصائصها وفوائدها.

وقد عرف من المواد الأساسية فى تركيب الكُمثرى: ما، ٨٣%، سكر ٨، ومواد حرورية ٣،٥، حوامض ٢،٠، مواد زلالية ٠،٥، ألياف ٤،٣، رماد ٣،٠، بيكتين، تانين، دسم. فيتامينات (أ، ب١، ب٢، ب ب، ج)، فسفور، صوديوم، كالسيوم، مغنيزيوم، كبريت، بوتاسيوم، كلور، زنك، نحاس، حديد، مغنيز، يود، زرنخ. وتعطى كل مئة غرام من الكُمثرى ٦٠ وحدة حرارية.

وخصائصها: مدرة للبول والصفراء، ملينة، مسهلة، مرمة للخثرات، مغذية، مفيدة للمعدة، مهدنة، مرطبة.

وتوصف لعلل: الروماتيزما، الصرع، التهاب المفاصل، الوهن الجسمي⁼⁼

قال صحاب كتاب «الفلاحة» :

«من أحرق شجر المركب وشجر اللوز جزءين بالسوية في أصول الكمثرى؛ أخرج كمثرى حلواً لطيفاً شديداً النضيج.

ومن أراد ألا بقربها دود؛ فيطلى ساق شجرتها بمرارة البقر.

وزهرها له تأثير عجيب في تقوية الدماغ.

وأجوده: الرقيق، النسر، الحسن، الكثير الماء، الشديد الاستلذاذ، الذكي الريح.

وهو بارد بابس، وهو أكثر الفاكهة غذاء؛ سيما ما كان حلواً منه.

والحلو منه يلين البطن، والحامض يعقد البطن.

وهو يقوى المعدة، ويقطع العطش، وينفع من الخلقة الصفراوية؛ إلا إنه يحدث القولنج بالمتافح.

وإذا أكل بعد الغذاء منع بخار الغذاء أن يرقى إلى الرأس كالموز.

وحبه يقتل الدود من البطن.

وإذا أردت الكمثرى يبقَى زماناً طويلاً فخذ ظرفاً، واجعل فيه شيئاً من

الملح، وضع كل واحدة من الكمثرى في الظرف على الشجرة.

وكذلك: إذا طلبت رأس الكمثرى بشيء من الزيت، وعلقتها تبقى

زماناً طويلاً.

= والعقلي، فاقة الدم، النسل، الإسهالات، السكرى.

ويؤخذ منها من ٣٠٠-٥٠٠ غ في اليوم قبل الغذاء، أو يؤخذ من عصيرها من

٣-٢ أقداح في اليوم، أو يغلى ٤٠-٥٠ غ منها في لتر ماء لمدة ساعة.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٦٠٦-٦٠٧).

قال بعضهم :

أحضِر لنا الناظور^(١) من بستانه
فى طبق ينطق من إحسانه
لونا من الريح فى أوائه
أبدي له الجواهر من ألوانه
ما احمر وما اصفر من مرجانه
مثل نزول الجيش فى ميدانه
مذهبه فى النهام من فرسانه
يشى بريق الشهد فى أغصانه
أنور فى الناظر من أسنانه

* * *

(١) هو حافظ الكرم ونحوه.

السَّفْرَجَل

هو أصناف :

حلو

وحامض

ومر.

وهو حياة النفس^(١).

(١) وتبارى الشعراء العرب في وصف السفرجل والإشادة بخصاله، وما قيل فيه الأبيات التالية المنسوبة إلى الشاعر السري الرُّفَاء، وقيل: هي للشاعر الصوري:

للك في السَّفْرَجَل منظرٌ تحظى به وتنفوِّزُ منه بشنه ومذاقه
هو كالحبیب سَعِدْتَ منه بخُسنه متأملًا، ولثْمِه وعِناقه
يَحْكِي لك الذَّهَبُ المُضَيَّ لَوْنُه وتزيد بهجته على إشراقه
فالسَّطَرُّ من أعلاه يَحْكِي شكْلُه تَدَى الكِفَايَةِ إلى مدارِ بَطَاقِه
والسَّطَرُّ أسفله يُحَاكِي سُرَّة من مُادِن يزهُو على عُشاقِه

وظهر في تحليله أنه يحوي كثيرًا من الأملاح الكلسية. والمواد الهضمية، وحامض التفاح. وفيه ٧١% من الماء، و ٥،٥ من البروتين، و ١٢،٨ من الألياف، و ٧،٥ من السكر، و ٣،٠ مواد دهنية، و ١٤،٩ رماد، و ١٣ بوتاس، و ١٩ فوسفور، و ٥ كبريت، و ١٩ صودا، و ٢ كلور، و ١٤ كلس، ومقدار وفير من فيتامينات (أ، ب، ج، ب ب)، وخصائصه: النسكين والتفوية، وفتح الشهية، وعلاج المعدة والكبد.

وهو يشفي الإسهال المزمن، ويقوى القلب، ويفيد المصابين بسيل الأمعاء والصدر، والنزيف المعدي والمعوي، وانهايارات الرئة، ويقوى الهضم والأمعاء ويسمى القى، ويفيد الأطفال والشيوخ، ويشفي من سيلان اللعاب، ومن الزكام الشديد، ومن سيلان المهبل، وفقد الشهية، والعجز الكبدى.

ومفعوه يفيد أكثر من تناوله، وإذا أضيف مقدار ملعقة من مسحوق السفرجل إلى كمية من الأزر المسلوق في ٢٥٠ غرامًا من الماء - أفاد الأطفال المصابين =

قال صاحب كتاب «الفلاحة» :

«متى شئت أن تأخذ منها فخذ عودًا أو انحته على أي نمثال شئت، ثم خذ من طين الفخار فغشه به؛ ليكون قالبًا له، ثم اتركه حتى يجف بعض جفاف، ثم ضع فيه ثمرة السفرجل حتى يبدو صلاحها، ثم أطبقه عليها، واعصبه عصبًا شديدًا؛ فإن الثمرة تتخلق كهيئة رمد خشبها تفعل فعل التوياء.

= باضطرابات الهضم، والمسلولين، والنحيلين.

وما يؤخذ منه هو عشرون غرامًا، ومن عصارتها ثلاثون، ولا ينبغي أكل جرمة ولا قطعه بالفولاذ؛ فإنه يذهب ماءه سريعًا.

وبزر السفرجل يستعمل ملطفًا، ومغليه غسولًا في تشقق الجلد والجروح، والبواسير، والحروق، ومضافًا إلى غسولات العين في حاله هيجانها والتهابها. ويستعمل من الخارج في حالات هبوط المعى الغليظ، والرحم، والتشقق الشرجي، والشدي، وتشقق الأيدي والأرجل من البرد، والهيجانات بشكل غسولات وكمامات.

ويُعطى من الداخل بشكل مربى، وخشاف، وعصير، ومسلوق في علل الصدر وآلامه. ومغلى زهوره أو أوراقه (٥٠ غ في ليتر ماء) يشرب لتهدئة السعال الديكي ويضاف إليه من مغلى زهور البرتقال لمحاربة الأوب.

يعمل مغلى بزر السفرجل من ٨٠ جزءًا من الماء لجزء من البزور، ويغلى على نار هادئة عشر دقائق، ثم يصفى ويشرب، ويؤخذ لب السفرجل بنسبة جزء من السفرجل وعشرة أجزاء من الماء.

وتقطع السفرجل أجزاء والاحتفاظ ببزوره وغليه بضعف حجمه من الماء، يرفع ضد نرف الدم، وصحى مقدار من بزوره ومرثها في نصف كأس من الماء الفاتر، يفيد في دهن الحروق وتشقق الجلد والالتهابات والبواسير.

ويصنع مغلى من صفرجلة - غير مقشرة - تقطع شريحات رقيقة وتطبخ في ليتر من الماء، حتى يبقى نصفه ثم يضاف ٥٠ غرامًا من السكر؛ فيكون علاجًا ضد عسر الهضم الشديد، والتهاب الأمعاء المستعص، والسيل الرئوى.

ينظر: فاموس الغذاء ص(٢٧٥-٢٧٦).

وورقها بفعل فعل خشبها.

ولزهرها خاصية عجيبة فى تقوية الدماغ والقلب.

وثمرتها كثيرة الفوائد، عجيبة فى تقوية القلب والدماغ.

وروى يحيى عن طلحة عن أبيه، قال: «دخلت على رسول الله - صلى الله عليه وسلم-، ويده سقرجلة، فألقاها إلي، وقال: دونكها يا أبا محمد، فإنها تجم الفؤاد»^(١)

أى تنقيه.

وروى أبو الفضل: أنه -صلى الله عليه وسلم- كسر سفرجلة، وناول جعفر بن أبي طالب، وقال: «كل؛ فإنه يصفى اللون، ويحسن الولد»^(٢).

ومن عجيب أمره: أنه إذا قطع بالسكين نشف ماؤه، وإن كسر صار رطباً.

وهو بارد يابس، يبرئ النفس، ويدبر البول.

ويمنع من القيء والحمى، ويسكن العطش، ويفوى المعدة.

وينفع من «الدومطاريا»، ويعبس نزف الدم.

وإذا دارمت الحامل على أكله سيما فى الشهر الثالث جاء ولدها حسن الصورة.

(١) أخرجه ابن ماجه فى السنن برقم (٣٣٦٩) وابن عساكر، كما فى التهذيب (٧/ ٧٥)، وذكره ابن الجوزى فى العلل المتناهية (١٦٦/٢) وذكره الهندي فى كنز العمال (٤٠/١٠).

(٢) ذكره الهندي فى كنز العمال (٢٨٢٦٠)، عن عوف بن مالك، وعزاه للمدبلي فى مسند (الفردوس).

ورائحتة تقوى الدماغ، وتقطع الغشيان والقيء.

وإذا طبخ بالعسل: كان أشد إدرارًا للبول.

ويوضع على الثدي الذي ينعقد فيها اللبن، فيسكن ألمها.

وإذا أخذ قبل الطعام عقد البطن.

وإذا أكل على الطعام: أطلق البطن، حتى إنه ربما أخرج الطعام قبل انهضامه، والإكثار من أكله يحدث التولنج والمغص ووجع العصب.

وإذا وضعت السفرجلة في موضع فيه الفاكهة: فسدت كلها.

وإذا أردت السفرجل يبقى زمانًا طويلًا: فضعه على نشارة الخشب.



التين^(١)

أصناف .

قال صاحب كتاب «الفلاحة»: «إذا أردت غرسه فاجعله فى الماء المالح يوماً، ثم اجعله تحت خبثي البقر يوماً ثم اغرسه فإن طعم ثمرته نطيب جداً.

(١) وروى ابن قيم الجوزية فى كتابه «الطب النبوى» عن «أبى الدرداء» قوله: «أهدى إلى النبى ﷺ طبق من تين، فقال: كلوا، وأكل منه، وقال: لو قلت: إن فاكهة نزلت من الجنة، قلت هذه؛ لأن فاكهة الجنة بلا ضخم، فكلوا منها فإنها تقطع البواسير، وتنفع من النقرس». وقد علق ابن قيم الجوزية على هذا الحديث بقوله: «وفى ثبوت هذا نظر».

وقال - فى مطلع حديثه عن التين: «لما لم يكن التين بأرض الحجاز والمدينة لم يأت له ذكر فى السنة . . . فإن أرضه تنافى أرض النخيل، ولكن قد أقسم الله به فى كتابه لكثرة منافعه وفوائده، والصحيح أن المُفَسِّم به هو التين المعروف».

أهم خصائص التين: أنه كثير التغذية، هاضم، مقو (يعطى للرياضيين خاصة)، ملين، مدر للبول، مفيد لأمراض الصدر، دواء موضعى ملطف. يستعمل من الداخل: لتغذية الأطفال، والشبان، والناقصين، والشيوخ، والرياضيين، والنساء الحوامل وضد الوهن الطبيعى والعصبى واضطرابات المعدة والأمعاء، والإمساك والضعف العام، والتهابات الصدر ومجارى البول. ويستعمل من الخارج ضد الذبحة الصدرية، والتهابات الفم، والخراجات، والقروح، والدمل، ويجرى استعماله من الداخل كما يلى: يغلى ٤٠-٥٠ غ من التين فى لتر ماء يشرب: ضد الرشح المزمن، والتهاب الشعب، والزلات الصدرية، والتهاب الحنجرة وقصبة الرئة، ومربى التين مفيد للمصابين بعسر الهضم، وبالإمساك.

ولمعالجة الإمساك، تتبع الطرق التالية:

- تبلخ ثلاث أو أربع تينات طازجة مقطعة فى قندح حليب، مع ١٢ حبة من العنب الجاف (الزبيب)، يشرب الخليط كله صباحاً على الريق.

وإن أسفبتها بهاء الزيتون لا يسقط من ثمرتها شيء.

= - تنفع ست حبات من التين في قليل من الماء طوال الليل، ونؤكل صباحاً على الريق.

- تنفع أغصان صغيرة من شجر التين في ماء، يعطى الماء للصغار مسهلاً ومطهراً.

- تغلى ٢٥-٣٠ غراماً من أوراق التين في ليتر من الماء، ويشرب من المغلى للمعال، ولاضطراب الحيض وإدرار الطمث، ويؤخذ قبل الميعاد، واستعمال التين من الخارج يجرى كما يلي:

= إن المغلى المذكور سابقاً - لاستعماله داخلياً - يستعمل غرغرة للخناق، وغسولاً للحم في حالات التهاب اللثة.

- نستعمل كمادات من التين المطبوخ في الماء - أو الحليب - توضع على الخراجات والقروح والدمامل والحروق، والأسنان المصابة.

- تقطع أغصان تين صغيرة وتدهن بحليبها الثاليل والأثقان صباحاً ومساءً؛ فتذوب، ولعصير الأوراق الفائدة نفسها.

= كان القدماء يستعملون حليب التين لصنع الجبن «الكالمنفعة»، وكانوا يدهنون به اللحم القاسى فيطرى في الطبخ.

التين في الغذاء:

إن التين أكثر احتواءً للسكر من جميع الفواكه ففيه من ٢٠-٣٠% من السكر، وفي الطرى منه من المواد الأزوتية من ٠,٧٩-١ وفي اليابس من ٤-٥,٢٠، ومن المواد الدسمة في الطرى من ١٠-٠,٣٠، وفي اليابس من ١-٢,١٠، ومن المواد السكرية في الطرى من ٧٠-١٥,٧٠ إلى ٦٢-٧٩,٩٤ إلى جانب ما فيه من الحديد، والمنغنيز، والكلسيوم، والبروم وغيرها، وفيتامينات (أ، ب١، ب٢، ج، ب ب)، والمواد الدسمة والعناصر الجوهرية المتنوعة، وتعطى المثة غرام من التين ٢٥٠ حروريًا، ولذا يعتبر مدفئًا في الشتاء، والفوسفور الذي فيه يغذى الجهاز العصبي والمخ. وبما أنه سريع التخمر، فيجب أن يؤكل بسرعة ولا يحتفظ به طويلاً.

يُعطى التين - واليابس خاصة - للأطفال والناقهين والرياضيين والشبان والنحفاء، ويمنع عن المصابين بالسكري، والسمنة، وعسر الهضم.

ومن أراد ألا تطول شجرة التين فليزرعها منكوسة.

ومن عجيب أمره: أن الطيور إذا أكلته فردقته على الجدران التي تكون مندية ينبت.

وأيضاً من عمد إلى شجرة التين فكسح منها موضعاً، وركب فيها عصرة السقمونيا^(١) كما يركب سائر الغصون، ويكون ذلك إذا بلغت الشمس من الجدى بست درجات أو سبع درجات أو ثمانية، ودار حول الشجرة سبع دورات، ثم ضع الغصن في درجة السنين وقت الكسح المتقدم؛ فإنها تثمر تيناً كالذواء المسهل.

وإذا غسلت شجرة التين بالماء الحار: هلكت.

وخشبها: ينفع من نهش الرتلان سقياً ومسحوقاً.

ودخان خشبها: ينفع من إذا أصاب الأذن لا يملك المصاب نفسه من وجع المثانة والخصية.

ولبن عبدائه: إن فطر موضع اللسعة لم يسر سمها في الجسد.

وفضبانها: تهرى اللحم إذا غليت وغمست منها.

وإذا نثرت رماد خشب التين في البساتين: هلكت ديدانها.

وإذا جعلت ورق التين أو ثمرنها مع الفمخ على عضه الكلب: نفعه.

وعصارة ورقها: يقطع آثار الوشم.

قال رسول الله - صلى الله عليه وسلم - وقد أحضر ورق التين ببين يديه: «لو قلت ثمرة أخرجت من الجنة لقلت هذه، كلوها؛ لأنها تقطع البواسير، وتشفع من النفرس»^(٢).

(١) نبات يستخرج منه دواء مسهل للبطن ومزيل لدوده.

(٢) أخرجه ابن السني وأبو نعيم والديلمي في مسند الفردوس عن أبي بكر. وذكره =

وعن ابن عباس^(١) - رضى الله عنهما - ، قال : « أقسم الله - تعالى -
بهذه النمرة ؛ لأنها تشبه ثمار الجنة ؛ لا قشر لها ، ولا نوى .

وهى على قدر اللقمة :

وأجوده : الأبيض ، ثم الأصفر .

وأجود أصنافه : الوزيرى .

والثين حار رطبة ، وهو أغذى من سائر الفواكه ، وأسرع نفوذاً .

= صاحب الأحكام النبوية فى الصناعة الطبية للكبحال (١٤١/٢) ، والقرطبى فى
التفسير (١٤٠/٢٠) ، والذهبى فى الطب النبوى ص (٤٠) وانظر كنز العمال
(٤٩/١٠) (٢٨٣٠٧) .

(١) عبد الله بن عباس بن عبد المطلب بن هاشم بن عبد مناف الهاشمى
أبو العباس المكي ، ثم المدني ، ثم الطائفى ابن عم النبى ﷺ وصاحبه ، وحبر
الامة وفقهها ، وترجمان القرآن . روى ألفاً وستمئة وستين حديثاً ، انفقا على
خمس مئتين وعنه أبو الشعثاء ، وأبو العالبة ، وسعيد بن جبير ،
وابن المسيب ، وعطاء بن يسار ، وأمم .

قال موسى بن عبيدة : كان عمر يستشير ابن عباس ، ويقول : غواص ،
وقال سعد : ما رأيت أحضر فهماً ، ولا ألب لباً ، ولا أكثر علماً ، ولا أوسع
حلماً من ابن عباس ، ولقد رأيت عمر يدعو للمعضلات .

وقال عكرمة : كان ابن عباس إذا مر فى الطريق قالت النساء : أمر المسك أو
ابن عباس ؟ وقال مسروق : كنت إذا رأيت ابن عباس قلت : أجمل الناس ، وإذا
نطق قلت : أفصح الناس ، وإذا تحدث قلت : أعلم الناس ، مناقبه جمة .

قال أبو نعيم : مات سنة ثمان وستين .

قال ابن بكير : بالطائف ، وصلى عليه محمد ابن الحنفية . ينظر ترجمته
فى تهذيب الكمال (٦٩٨/٢) ؛ وتهذيب التهذيب (٢٧٦/٥) (٤٧٤) ،
وتقريب التهذيب (٤٢٥/١) (٤٠٤) ، وخلاصة تهذيب الكمال (٦٩/٢) ،
(١٧٢) ، الكاشف (١٠٠/٢) ، تاريخ البخارى الكبير (٣/٣ ، ٣/٥ ، ٢/٧) ،
الجرىح والتعديل (١١٦/٥) ، والشفات (٢٠٧/٣) ، الوافى بالوفيات
(٢٣١/١٧) .

وهو يصلح اللون الفاسد، ويسمن سريعاً، وأكله رطباً وبأساً ينفع من
الصرع، وخشونة الحلق، ويوافق الصدر.

ويسكن العطش الذي من البلغم المالح، ويمنع الاستسقاء.

وينفع من لسع العقرب والرثلان، وأكله يأمن من السموم.

ولاستعماله على الريق منفعة عظيمة عجيبة من تفتيح سد الكبد،
وفساد الغذاء خصوصاً مع الجوز واللوز، وإذا تغرغرت بمائه، حلل
الخوانيق، ولبنه يجمد الذائب من الدماء والألبان، ويذيب الجامد منها.

ويطلى به الدمايل: فينضجها، ويقطر على التوابيل فيقطعها، وعلى
الجراحات التي عليها لحم فاسد فينقيها.

والتين يولد القمل، واليابس منه يضر بالكبد والطحال، ودخان التين
يهرب منه البق.



العنب

وهو الكرم، أى: كرم الشجر^(١).

وثمرته: أكرم الثمر، وللناس بفلاحته عناية، ويكفهم فى ذلك وضع الكتب المروية فيه.

وخير الكرم: الدوالى؛ لأنها أقل عملاً، وآخره مؤنة، وأكثر حملاً، وأجود عصيراً.

(١) عرف الطب الحديث فى تحليل العنب أنه يحوى: البوتاسيوم، والمغنيز، والكلسيوم، والمغنيزيوم، والصوديوم، والحديد، والكلور، والفسفور، واليود بنسب عالية، وهو غنى بفيتامينات (أ، ب) و (ج) و (ب).

ويحوى الكيلو الواحد منه من ١٢٠-١٥٠ غراماً من السكر الهاضم، إلى جانب عناصر أخرى هامة تجعله معادلاً - فى التغذية - لحليب المرأة، ويكفى وحده لتغذية الطفل فى الأشهر الأولى من حياته. ويستحق أن يكون نوعاً من «الحليب النباتى» كما أن الكيلو الواحد يعطى من القيمة الحرارية أكثر من ٩٠٠ حرورى، أى ضعف ما فى غيره من النبات.

وبنتيجة التحاليل والتجارب، اعتبر العنب الفاكهة الأكثر كمالاته وغنى بالمواد الغذائية، ويشاركه التين فى هذه الصفة، وتبين أن لبنزاً واحداً من عصير العنب يقدم غذاء للطفل بمقدار ما يقدمه لتر من حليب الأم لانهاء، ويمتاز بأنه أسهل هضمًا من الحليب.

ومن جهة الهضم: إن الكيلو من العنب الناضج يحوى ما يعادل ستة غرامات من (بيكاربونات الصودا)، وشرب نصف لتر من عصير العنب، يعادل شرب لتر من ماء فبشى. وماء العنب غنى بالأملاح المعدنية - وبخاصة البوتاسيوم - وهذا ما يجعله مدبلاً للبزل قوياً.

وليس من المدهش أن نسمع من الأطباء الطبيعيين، نتائج هامة حصلوا عليها فى اعتماد العنب علاجاً لمرضاهم فى كثير من الحالات، وهم ينصحون بتناول ٢٠٠ غ من العنب على الرين صباحاً، ومثلها بعد خمس ساعات خلال موسم العنب، فيحفظ الجسم بذلك من كثير من العلل والآفات.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٤٢٦-٤٢٧).

ومن عجيب أمره: أنك إذا أخذت وديها الذي فيه قوة الثمرة وغرستها تأتي في أول السنة ويكون عناقيدها كبارًا.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا أردت أن يكون الكرم كثير النفع، قوى الأصل، سريع النماء: فاغرسها في النصف الأول من الشهر، والطح رأس القضيبي بحثى البقر، وبدد في مغرسها مبنى من البلوط والتانجواه والباقلاء؛ فإن شجرتها تدوم عجيبة مخالفة لسائر الكرم.

وإذا أخذت وديًا من العنب الأسود وآخر من العنب الأحمر وآخر من العنب الأبيض وغرستهم: فإن الثلاثة تثمر في شجرة واحدة؛ كل لون على صفته.

فإذا أردت أن يسود العنب: فاحفر ما حول الكريمة واسعة شيئا من النقط الأسود؛ فيسود، فإن أردت ألا يقع في الكرم دود؛ فاقطع دلافاتها بمنجل ملطخ بدم ضفدع أو دم دب.

وإذا أردت أن يسلم الكرم من البرد: فدخله بالزبل؛ بحيث يصل الدخان إلى جميعه، واثّر عليه ثمرة الطرفاء.

وإذا حملت الكريمة، وأخذت من نوى الزبيب والعنب وطمرته في أصلها: أسرع إدراك ثمرتها.

وكل عنب يؤدي عصيره على لون أرضه لا على لون حبه، ودمع الكرم البرى يتقاطر من قضبانته بعد القطع، ثم يجمع، ويسقى منه المشغوف بالخمير بعد شرب الخمير من غير علمه؛ فإنه يبغض الخمير.

وهي جيدة للجرب والقوباء.

وورقها: يمضغ بقوى اللثة المسترخية.

ويدق ناعماً، ويضمّد به الصداع فسيكنه .

وأصناف شجرتها وثمرتها كبيرة، وأعجبها :

عيون البقر؛ وهى كالجوزة .

وأصابع العذارى، وهى كالأصبع، وربما العقود ذراع، والعنبة أوقية .

والدوالي : عنب أسود، وعناقيد عظيمة كأنها رؤوس معلقة، والأبيض أجود من الأسود إذا تساوى فى الصفات، والمقطوع قبل يومين خير من المقطوع فى يومه فى البلاد الحارة .

ويقال : إن فى بعض الكتب المنزلة على الأنبياء : «أنكفرون بى وأنا خالق العنّب» .

وقشر العنّب بارد يابس .

وهو جيد للغذاء؛ يقوى البدن، ويسمن بسرعة، ويولد ماء جيداً .

وينفع الصدر والرئة، والمقطوع لوقته ينفخ، ويحرك البطن .

ويقوى شهوة الجماع، ويولد مادة المنى .

وحبه ينفع للسع الهوام والأفاعى .

وهو مع الخل دواء اللقوة والبواسير، وقشره يبطئ الهضم .



الزبيب

وأجوده : الكثير اللحم، الصادق الحلاوة^(١).

وأهدى إلى رسول الله - صلى الله عليه وسلم - زبيب فقال : «بسم الله، كلوا، نعم الطعام الزبيب؛ فإنه يشد العصب، ويذهب الوصب، ويطفى الغضب، ويرضى الرب، ويضى اللون»^(٢).

والزبيب حار رطب، وحبه يارود يابس، والزبيب نحيب المعدة، والكبد.

(١) هو عنب مجفف يختار من أنواع العنب ذى السكر العالى واللحم المتماسك، من ذوى البدر، أو من «العنب السلطاني» «عديم البدر» يجفف العنب فى الشمس، أو فى الظل بطرق خاصة؛ فيصبح زبيباً. أما زبيب الطهى فيؤخذ من أصناف العنب الأقل جودة، ويعامل بماء الرماد والكبريت قبل تجفيفه.

وهناك زبيب يسمى «الزبيب البثاني» وهو أعتاب صغيرة مجففة تصنع من صنف ينمو فى اليونان منذ سنة ٧٥ بعد الميلاد.

يفيد الزبيب فى النزلات واحتراق الصدر أو المعدة والأمعاء، ويدخل فى أدثر المشروبات والمعلبات الصدرية والملطفة، ويضم للصمغ والأزهار المضادة للسعال والسكر والعسل، ولذا كان أحد الثمار الصدرية الأربعة وهى: الزبيب، والتين، والبلح، والغناب.

ويطبخ بالماء ويحلى بالسكر، ويستعمل لتلطيف السعال وإخراج البلغم، وتنظيف الطرق التنفسية فى حالة الالتهاب وتفتير البول، ويعتبر هذا المشروب من المرخيات الخفيفة للصلاجات البدنية.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٥٤-٢٥٥).

(٢) أخرجه ابن السنى وأبو نعيم فى الطب، والخطيب فى التلخيص، والدبلمسى وابن عساكر عن سعيد بن زياد بن فائد بن زياد بن أبى هند الدارى، عن أبيه، عن جده، عن أبيه زياد، عن أبي هند.

والوصب: دوام الوجع ولزومه، وقد يطلق على التعب والفتور.

وهو جيد لوجع الأمعاء، ينفع الكلى والمثانة، ويعين الأدوية على الإسهال.

إذا أخذ منه عشرة دراهم ونزع عجمه: أطلق البطن، والتعليل: اللحم يقوى المعدة، ويحبس الطعام، ويحرق الدم، ويضر بالكلى.

* * *

الخل^(١)

المصنوع من الخمير. بارد، يابس، يمنع انصباب المواد إلى داخل الجسد، ويخفف، ويلطف، ويعين على الهضم، ويصادر البلغم، وينفع للصفراويين.

والمضمضة به تنفع من حركة الأسنان، وخصوصاً مع الشب.

(١) الخل نابل مانع ذو طعم نافذ، يحصل من تحويل الغول (الكحول) إلى «حامض خلى» بتأثير خميرة تسمى «ميكودرما آستي» *Mycoderma aceti*، أو «زهر الخل».

وخل التفاح يقال: إنه أحسن أنواع الخل، وأن خل الغول هو أكثر الخلول إنارة للمعدة، وخل الحليب - وهو لا يستعمل إلا نادراً مع الأسف - يتولد من تخمر مصلى اللبن، ويعتبر جيداً جداً لتنظيم عمل الأمعاء.

والخل يصنع - أيضاً - من عصير: العنب، والتين، والشندرة، والبطيخ، والكمثرى، وقصب السكر، والتوت، والتفاح، وعسل النحل. كما يصنع من القمح والشعير والذرة والبطاطا - بعد تحويل النشا إلى سكر بواسطة خميرة خاصة تسمى «خميرة الدياستيز» وتمكن العلماء من صنع خل بالطرق الكيماوية.

أهم المواد التي يتركب منها الخل: الماء، وحامض الخليك، ومن مواد صلبة وطيارة وعضوية، مواد أخرى تعطيه الطعم والرائحة. إن حموضة الخل تظهر نكهة بعض الأغذية، وتجعلها أشد قبولاً ومذاقاً، وتساعد على هضمها، كما أن إعداد مرقة من الخل والزيت والملح يفتح الشهية أكثر.

ولكن تناول الخل بكثرة يهيج غشاء المعدة، ويزيد حموضتها، والإفراط في تناول سلطات الخل يسبب آثماً في المعدة وتخمراً في الأمعاء، وعسر هضم، ومغصاً، وفروخاً، تحتم الامتناع عن تناول الخل والمواد المملحة، والاستعاضة عنها بعصير الليمون الحامض.

ووصف في الطب الحديث: بأنه مرطب، ومنعش، ومدر للمرق، والبول، ومنه للمعدة، ومحلل للاليف الخشنة من اللحم والخضراوات.

والتغرغر به ينفع سيلان الخلط إلى الحلق، ويبرئ الكهات الساقطة،
ويمنع نزف الدم، وينفع الجرب، والقوباء، وحرق النار. ووضعه على
الرأس يمنع من حرق النار.

وهو صالح للمعدة الحادة.

ويضيق الشهوة النائمة، ويبرد الرحم.

ويصب على المنهوش فينفع، وشربه سخناً ينفع من تناول الأدوية
القتالة جداً.



= وفد أثنى الطبيب الشهير الدكتور «جارفيز» Jarves في كتابه القيم «طب
الشعوب» على خل التفاح - خاصة - فقال: إنه إذا شرب مع الماء، كان
أحسن علاج للبرد، وهو يسمن، ويفيد ضد القشف والقوباء. وتناوله مع
البيض يحسن البشرة. ونصح لزياته وأصدقائه أن يتناولوا صباح كل يوم - على
الريق - كأساً من الماء في ملعقة صغيرة من الخل والعسل، فإنهم يطهرون
جهازهم الهضمي من كل سوء، ويحصلون على عناصر مفيدة ومغذية مطهرة.
وذكر في كتابه: أن شرب الماء مع الخل أحسن علاج للبرد وللجروح،
وشاهد بنفسه أطفال الفلاحين، الذين يشربون الماء مع الخل، كانت أجسامهم
قوية وصحتهم جيدة، حتى الأبقار التي تشرب ماء فيه خل، تصبح سمينة
وسليمة، وصغار الدجاج تصبح لحمها طرياً، وعضلاتها لينة، وبعضه يطول
فراؤها ويصبح ناعماً.

وغالب الأطباء والباحثين المحدثين متفقون على: أن تناول مقدار قليل من
الخل يفيد، والإكثار منه يضر. ويستثنى من ذلك خل التفاح، ويستعمل الخل
في الطب لتحضير الخل العطر النافع في الصداع والدوار، والمناعة من الأوبئة،
كما يستعمل من الظاهر محلولاً في الماء كمكثفات مضادة للحمى.

ويغش البخل بإضافة الماء إليه، أو إضافة أحماض أخرى - غير حامض
الخليك - ويجب ألا تقل نسبة حامض الخليك في الخل عن ستة غرامات في
كل مئة مستمتر مكعب، وألا تزيد على ثمانية غرامات،
ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٠٨-٢٠٩-٢١٠).

التوت^(١)

هو الفرساد، وهو أعز الأشجار؛ لأن دود الفز لا يأكل إلا منه.

(١) في الطب الحديث ظهر من تحليل التوت أن قيمته الحرارية تصل إلى ٥٧%

حروياً، وفيه بروتئين، ومواد دهنية وسكرية، وكلس، وحديد، ونحاس، وكبريت، وبوتاس، وفوسفور، وصودا، وكلور، ومنغنيز، وفيه من فيتامينات أ، ج، وحامض كهرماني، وفانين. وخصائصه: مقو، مرطب، عطفر، ملين، والأخضر منه قابض - ضد الحفر. يستعمل داخلياً: ضد الوباء النفسى، والزيف، والإمساك، والتهاب الأمعاء، وعلل الصدر.

ويستعمل من الخارج ضد الذبحة الصدرية، والقلاع، والتهاب غشاء الفم. أما طرق استعماله فهي:

- التوت الناضج جداً ضد الإمساك.

- عصير التوت الفج: ضد الإسهال.

- الفرغرة بعصير التوت: ضد الذبحة والقلاع والتهاب غشاء الفم.

- مغلى أوراق التوت: ضد السكرى (٣٠-٥٠ نقطة) قبل الطعام.

والتوت الشامى (الأسود) يفيد المصابين بفقر الدم، وضعف الكبد، والسعال، والحصبة، والجدرى، وأورام الحلق، واللثة، ويخفف الحرارة والعطش، وشرب عصيره الطازج - بدون سكر - عدة مرات طول الموسم يبنى الشحم حول الكلى الساقطة ويرفعها، ويفيد شرابه فى ترطيب التهابات فم الأطفال، ويلطف الحميات، والفرغرة به تهدئ الذبحة الصدرية، وتناول مقدار منه قبل الأكل يفتح الشهية، ويلين المعدة، والإكثار منه يؤذى الأعصاب والصدر، ويسبب إمساكاً شديداً.

مزايا التوت البرى:

ومن التوت نوع برى، وصف أنه فى تركيبه «ابن عم» الفريز والكرز، وهو غنى بحامض الليمون، وقابض، لغناه بالبكتين، ومذاقه شديد الحموضة ومن مزاياه: تخفيف العطش، وإذا أخذ قبل الطعام فتح الشهية ونقى الدم.

أهم العناصر التى عرفت فى تركيب «التوت البرى» Haie Ronce: سكر ٣,٤٨، بكتين ٩٤، عدة حوامض، فيتامين (أ)، (ج)، مواد دسمة، أملاح، صمغ، زيوت أساسية. وخصائصه واستعمالاته تشبه خصائص التوت وطرق =

قال أحمد بن حذيفة لوكيله : «استكثروا من غرس شجرة الفرصاد؛ فإن شعبها حطب، وثمرها رطب، وورقها ذهب».

وهو أنواع :

أبيض

وأسود

وأحمر

وأزرق

وأغبر

وإذا أكله الطيور وزرقه على الأرض القوية الرطبة : أثمر كالثين؛ لأن بذر التوت والتين لا ينهضمان في معدة الحيوانات كلها، وجميع الأزيال موافقة له، ويمد عرقه في الأرض طويلاً كالكمثرى، وإذا نبت بعد التحويل يُصب على أصوله عكار الخمر ينفعه ويقويه.

وإذا أخذت قضبان التوت، وغرستها في يوم حار بماء حار جداً؛ قد أغلى فيه ثمره حتى تهري، ثم غرستها حملت حملاً كثيراً أحمر شديد الحلاوة.

وإذا زرعت تحت شجرة التوت العنصل: قوى، وكثر، ونمى، وقوى حملة.

وإذا طبخ ورق التوت الحلو وورق الكرم وورق التين الأسود بماء المطر: يُسَوِّد الشعر.

وورق التوت الحامض: ينفع من وجع السن.

= استعماله داخلياً وخارجياً.

ينظر: قاعوس الغذاء ص (١٢٠-١٢١).

والتوت الأسود: بارد يابس؛ إذا جفت قام مقام السماق .
ويحبس أضرار الفم والحلق، ويحدث مغصاً .
وورقه يمنع من الذبيح والخوانيق .
وعصارته مجففة تنفع من القروح الخبيثة .
وقشر شجره درياق .
وإذا وضع التوت الأسود على لسع العقرب سكن وجعها في الحال .
والتوت الأبيض: رطب، أردى غذاء، وأقل، ويفسد المعدة .
وهو سريع الانحدار، بطيء الخروج من الأمعاء، وهو بدر البول،
وقشر التوت مع الزنجبيل منق للبدن من حب القرع .

* * *

الرمان^(١)

هى من الأشجار التى لا تفوى إلا فى البلاد الحارة.

وهو صنفان:

برى

ويستانى.

ولجئناره غسل يسمى: المفرج.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا أردت أن يكون الرمان بلا نوى؛ فشق أسفل قضبانته عند الغرس، ونور أجوافها من مخها، واضمم بعضها إلى بعض، واربطها بشي. من الحشيش البردى، واغسلها مع العنصل؛ فإنها إذا نبتت لا يكون لها شيء من النوى. وكذلك تفعل بالإجاص.

(١) فى الطب الحديث وصف الرمان بأنه: مقو للقلب، قابض، طارد للذودة الشريطية، مفيد للزحار «الزنتارية»، وللوهن العصى ويكافح الأورام فى الغشاء المخاطى، إذا قطر منه فى الأنف مسحوبًا بالعسل، وإذا شرب عصيره مع الماء والسكر، أو مع الماء والعسل يكون مسهلًا خفيفًا، وهو ينظف مجارى التنفس والصدر، ويطهر الدم، ويشفى عسر الهضم، وأكله مع المأكّل الدسفة يهضمها، ويخلص الأمعاء من فضلات المأكّل الغليظة.

يحتوى ثمر الرمان (الحلو) على ١٠,١٠% مواد سكرية، ١% حامض الليمون، ٨٤,٢٠% ماء، ٢,٩١% رماد، ٣% مواد بروتينية، ٢,٩١% ألياف، مواد عفصية وعناصر مرّة، وفيتامينات (أ، ب، ج)، ومقادير قليلة من الحديد، والفسفور، والكبريت، والكلس، والبوتاس، والمنغنيز. وفى بذوره ترتفع نسبة المواد الدهنية إلى ٧-٩%.

وتفيد قشور الرمان فى حالات الإسهال، وقشر جذور الرمان إذا غليت بنسبة ٥٠-٦٠ غ فى لتر ماء، لمدة ربع ساعة، وشرب من المغلى كوب فى كل صباح، أسقط الذودة الوحيدة. ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٤٧).

وإذا أردت أن تجمد لونها: فاحرقى من قضبانها شيئا، واخبطه برماد
زبل الحمام وزبلها، وتعاهدا بالسقى لثلا بحرقها الرماد.

وإذا أردت أن يحلو الرمان الحامض: فاكشف عروق شجرتها، وصل
عروقها بشعر الخنازير، وانضحه بأبوال الناس؛ ثم اجعل التراب عليها
كما كان.

وكذلك إذا كشفت عن عروقها، وغطيتها ببعر الغنم، وجعلت التراب
فوقها.

وإن أردت أن يصبر الحلو حامضًا: فاكسح القضبان التي تريد غرسها
موضعا منها فى خل حاذق، وفريها من النار حتى تجف قليلاً قليلاً،
واغرسها.

وإن أردت الحلو يصير مرًا: فاسقه ماء العفص.

وإن أردت الرمان يغلظ: فاجعل معه الباقلاء^(١).

فإذا غرسته مع فشره، ويكون تحت القضبان أو تدق الحمص،
ويضاف للبن، ويجعل معها، وإذا أذبت السقمونيا بماء عذب، ولطخت
به الرمان، وهو فى قدر الجوز، وتركته خمسة أيام، ثم لطخته، ثم
تركته، ثم لطخته ثلاث مرات؛ فإذا انتهى وأخذ من فشره، وجفف،
وسحق، وسقى مرًا به الصفراء والبلغم: أسهلها.

وإذا زرعت الرمان منكوسًا: عظم جلثاره^(٢) حتى يصير قدر الرمانة.

وبينه وبين الآس^(٣) ألفة، إذا غرس أحدهما بجانب الآخر أنجب كل

(١) نبات عشبي حولى من الفصيلة القرنية، تؤكل قرونه مطبوخة وكذلك بذوره.

(٢) الجلثار: زهر الرمان.

(٣) شجر من الفصيلة الآسية.

منهما، وأثمر ثمراً كثيراً، أو إن أخذت رمانة من شجرة وعددت حباتها يكون عدد حبات تلك الشجرة عدد ورقات الرمانة؛ إذا كانت كلها زوجاً فعدد حباتها زوجاً، وإذا كانت فرادى فرادى.

= له أنواع عديدة، منها النوع المعروف في بعض بلاد الشام. ينبت برياً في سفوح الجبال، ويزرع في المناطق ذات المياه الكثيرة وفي المستنقعات، وعلى ضفاف الأنهر والسواقي، ويرتفع إلى أعلى من مترين، وله فروع عديدة ملساء عليها غدد لها روائح عطرية، وأوراقه دائمة الاخضرار، وأزهاره بيض صغيرة، خالصة من الزغب، وثماره عنبية ذات لون أبيض مائل إلى الصفرة أو الزرقة.

اسم الآس في سورية: آس، وفي لبنان والمغرب تونس وغيرهما: «ريحان». ويسمى ثمر الآس في بلاد الشام «الحبلاس» «حب الآس»، وفي مصر وتركيا «ميرسين».

وفي اليمن «هدس» وفي بعض بلاد المغرب العربي «حلموش، هلموش، مرد، أحمام»، كما يدعى «الفطس، الشلمون، التكمام، عمار».

وكثر الحديث في الطب القديم عن فوائده فقبل فيه:

الآس: يحبس الإسهال والعرق والنزف والسيلان، وإذا ذلك به البدن في الحمام كان مقوياً، ومنشئاً للرطوبات التي تحت الجلد، وهو ينفع من كل نزف لعلوياً وضماًداً ومشروباً، ويسكن الأورام والحمرة والنملة والبنور والقروح والشرى وحرق النار، ويحبس الرعاف. ويجلو الحزاز. ويجفف فروج الرأس والأذن. ويسكن الرمذ والمجحوظ، وإذا طبخ مع سويق الشعير أبرأ أورام العين. وهو يقوى القلب ويذهب الخفقان.

وثمر الآس تنفع أوجاع الرئة والسعال شرباً، إذا طبخت - وتبرئ فروج الكفتين والقدمين، وتقوى المعدة، وتحبس الإسهال، وتنفع من البواسير ضماًداً، ومن ورم الحصى.

وقال فيه (ابن سينا): ورق الآس يطيب رائحة البدن، ويقوى أصل الشعر وبطيله ويسوده ويمنع تساقطه.

ورماد الآس ينفع في دفع الرائحة الكريهة، وينقى الكلف، ويجلو البهق. ويزر الآس يتمضمض به؛ فيقتل الدود المنولد في الأسنان.

خواص حبيها: تهرب منه أكثر الحشرات، وكذلك يأخذه بعض الطيور يضعه في عشه خوفاً من الهوام^(١)، وقضبانة عجيبة لطرد الهوام، ودخان خشبه يطرد الحيات والهوام.

ومنى ضرب بخشب الرمان أحد، وحصل له من ذلك الضرب جراحة صعبة لا تتصلح إلا إذا وضع عليها لحم الفرس الأشهب. وزهره: هو الجلتار، وهو أحمر.

ومنه أبيض، جيد للثة الدامية، وتقوية الأسنان، ونقت الدم. وثمرته:

قال ابن عباس - رضى الله عنهما -: «ما التحت قط رمانة إلا يفطرة». وعن الثبي - صلى الله عليه وسلم -، قال: «إذا أكلتم الرمانة فكلوها بشحمها» فإنه دباغ للمعدة، وما من حبة تقوم في جوف الرجل إلا أنارت قلبه، وأخرست شيطان الوسوسة عنه أربعين يوماً^(٢). وأجوده: الكبير المليس، وهو حار رطب، يلين الصدر والحلق، ويجلو المعدة، وينفع من الخفقان. ويزيد من الباءة.

= الأس في الطب الحديث:

وفي الطب الحديث يستخرج من ورق الأس وثمره: عطر منعش، والعنصر الفحال فيه المسمى «ميرتول Myrtol»، «حمض الطرطير Acide tartrique»، وخالصة قابضة يستفاد منها في التهاب المثانة، وسيلان المهبلة، والنزلة الصدرية، وتخفيف شدة الصرع.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٢-٢٣).

(١) هي طير الليل، والعرب تشاءم منه.

(٢) وهذا حديث موضح، ولا يصح نسبه إلى النبي ﷺ.

وهو رديء للمعدة، يولد ريحاً غليظاً، ونفخاً.

وقشره نهرب منه الهوام كما نهرب من خشبه، ويترك قشره من حنائر القلاوة فيمنع تولد الحيوان فى الطعام.

ومن أراد الرمان يبقئ زماناً طويلاً فليخطه بيده من شجر من غير أن يصيبه جراحة، ويغمس طرفه فى زيت مسخن، ويعلقه فى بيت بارد؛ فإنه يبقئ زماناً طويلاً.

قال محمد بن هانئ - رحمه الله تعالى -:

كانها بين الغصون الخضر حبات

قال:

وحبات صطر محب رما من بحر
أو سقينة بجداول من حمر
لو لف عنها الدهر صرف الدهر
جارت بمثل الهند فوق القدر
عن مثل الكتاب بالجمر
فى مثل طعم الوصل بعد الهجر



الأترج

ويقال له: الأترنج؛ بالنون أيضًا^(١).

هي شجرة لا تنبت إلا في البلاد الحارة، ونحمل عشرين سنة، ومتى
مستها الحائض، وإذا أخذت من حملها، أو من ورقها، فسدت الثمرة.
وإذا جعلت رماد ورق اليقطين تحت شجرة الأترج: كثرت ثمرتها،
ولم يسقط منها شيء، وصلحت.

ومنى أخذت قبضة خيار سنبر في طول شبر مستوية، ثم أخذت سبعة
خيوط من سبعة ألوان، ثم تعقد الخيوط على القبضة في تسعة وأربعين

(١) جنس شجر من الفصيلة البرتقالية، وهو ناعم الأغصان والورق والثمر، وثمره
كالليمون الكبار، وهو ذهبي اللون، ذكي الرائحة، حامض الماء، ينبت في
البلاد الحارة. يعرف في الشام باسم «أترنج» و«كباد»، وفي مصر والعراق
«أترج»، كما يسمى «نفاخ المعجم» و«نفاخ ماهي»، و«ليمون اليهود».
فوائده الطيبة:

وأطال الأطباء الحديث عن فوائده - وفي طليعهم الشيخ الرئيس ابن سينا -
ومما قالوه: لحمه (لبه) ينفع وهو بطن الهضم. وفقاؤه (زهرة) ألطف في
تسكين النفخ، وخماضه (ما في جوفه): فابيض كاسر للصفراء، مزيل للصفرة
العين كحلا. يسكن الخفقان الحار. يجلو اللون، ويذهب الكلف، وينفع من
القوياء (الحزازة) طلاء، وهو رديء للصدر. وورقه: يسكن النفخ، ويقوى
المعدة والأحشاء. وبزره: يسهل ويحلل، ينفع من البراسبر، يقاوم السموم.
والحنه: تصلح فساد الهواء والوباء. قشره: محلل، يعين على الهضم، يطيب
نكهة اللحم، يمنع السوس عن الثياب، طيبخه: يسمن بسكن القيء، يطيب نكهة
القم.

ووصف في الطب الحديث بأنه: طارد الأرياح، هاضم؛ لأن قشره يحترق
على زيت طيار.

لا تصنع من الأترج مأكولات، وإنما يستفاد من قشره في صنع مربى لذيق.
ينظر: قاموس الغذاء ص (١٠-١١).

موضعاً؛ لكل خيط سبع عقد فوق؛ ثم تعد إلى أصل المتوسط من الأنرج، فتحفر في الأرض؛ حتى تظهر أصوله؛ ثم تثقبه ثقباً نافذاً، وتدخل تلك القبضة فيه، ثم تدفن في الأصل والقبضة في التراب بأكثر مما كان عليه، ثم يسقى بالماء سبعة أيام متوالية، ثم يسقى بعد ذلك سقى العادة، وليكن ذلك في النصف من شباط^(١) إلى النصف من أيار^(٢)؛ فإذا كان مرضها من الحر فليرش عليها الماء البارد، وإن كان من البرد فليرش عليها الماء الحار.

وورقه: يمزج فيطبخ النكهة، ويقطع رائحة الثوم^(٣) والبصل^(٤)

وفشره: حار يابس.

ولحمه: حار رطب.

وحمضه: بارد يابس.

وحبه: حار رطب.

وأجوده: الكبار الشوس.

والأنرج: يصلح فساد الهوى، والوباء.

ولحمه: رديء للمعدة، وهو يضر بالدماع الحار، ويورث القولنج.

وحمضه: يجلو الكلف، ويحسن اللون طلاء، ويقمى الصفر، ويشهى

الطعام، وينفع من الخفقان الحار، ويطبخ النكهة، وينفع من الإسهال الصفراوي، ويوافقه، ويضر بالصدر والعصب.

(١) شباط من الشهور السريانية، وهو الشهر الخامس منها، يقابله فبراير من الشهور الرومية (الميلادية).

(٢) أيار يقابله فبراير يوافقه مايو من الشهور الرومية.

(٣) سيأتى الكلام على الثوم مفصلاً.

(٤) سيأتى الكلام على البصل مفصلاً.

وأما بذره: فلا يؤكل.

وقيل: إن في الأترج قوة يقاوم بها الأدوية القتالة.

حكى أن: «برزجمهر» حبس بعض الدهاقين^(١)؛ فقال لأهل الحبس: اسألوا الملك أن يرسل لكم مكان الإدام الأترج؛ ليكون القشر طيبكم، واللحم كفاكهتكم، والحمض كصباغكم، والحب كدهانكم».



(١) الدهقان: رئيس القرية، ويطلق على رئيس الإقليم، والقوى على التصرف مع شدة الخبرة، والتاجر أيضًا.

النارنج^(١)

شجرة لا يسقط ورقها كالنخلة.

(١) انظر منافع شجرة النارنج في آخر الكتاب؛ فقد الحقنا رسالة فيها.

وقال الأطباء العرب عن النارنج:

قشرة النارنج إذا جففت ومسحت وشربت بماء حار، حللت مغص الأمعاء، وإذا أدمن شربها مع الزيت أخرجت الدود الطويل. وأكل لب النارنج ينفع من التهاب المعدة، ويقلع الآثار السود من الثياب البيض، والعروق الدقاق إذا جففت ومسحت وشربت، كانت من أنفع الأدوية من السموم الفتالة. وحمض النارنج يقوى المعدة، ويسكن الصفراء، ويقطع البلغم، ولكن الإكثار منه يرحس الأعصاب، وأكله على الريق يضعف الكبد.

النارنج في الغذاء والطب:

لا تزكّل ثمار النارنج لشدة حموضتها ويمكن استعمال حماضه - بدلا عن الليمون - لتحريض بعض الأكلات - أما قشره فيستفاد منه في صنع مربى لذيذ، وقشرته الصفراء الرقيقة تستعمل في صنع شراب، ويصنع من زهره شراب مفيد للأطفال وغيرهم في حالات المغص المعدي والمعوى والرياح، والماء المقطر منه المعروف باسم ماء الزهر يستعمل على مدى واسع في تطهير الحلويات والأشربة ومصنوعات السكاكر.

ويوصف ما يستعمل من النارنج - في الطب - بأنه مقو للأعصاب، ومنعش، وهاضم ومضاد للتشنج، وطارد للريح، ومفيد للمعدة، وتستعمل أوراق النارنج لهذه الأغراض - أيضا - منقوعة بنسبة جزء من الأوراق وجزءين من الماء.

وهناك ملاحظة يجب الاهتمام بها هي: أن العمال الذين يعالجون قشور النارنج بأيديهم - إن كان بالتفشير أو البشر أو العصر - تتأثر أيديهم بزيت القشر الذي يسبب حكة شديدة، وتسبب للجلد الخارجي، كما يسبب لهم - أحيانا - آلاما في الرأس، ودوارا (دوخة)، وتحسسا في الأعصاب وتسنجات، ولذا يجب استعمال القفازات؛ لاجتناب هذه الآفات.

ينظر: دأوس الغذاء ص (٧٢٦-٧٢٧).

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا زرعت النرجس^(١) تحت شجرة النارنج: تبدلت حموضته بالحلوة، ومتى مرض شجر النارنج فداوه أن تحفر تحت أصوله، ونصب في الحفرة دم إنسان من فصد أو حجامه».

خواص أجزائها: يمسح ورقها مخلوطاً؛ فيطيب النكهة، ويذهب رائحة الثوم.

وزهرها: رائحته: تنفع الدماغ، ويقوى القلب.

وثمرتها: شبيه بشمرة الأترج في جميع أحوالها؛ إلا أن النارنج ألطف من الأترج، يحلل الرياح الباردة.

وحبها: يطيب النكهة، ويدخن به مخففاً للمدع المشمل.



(١) نبت من الرياحين وهو من الفصيلة النرجسية، ومنه أنواع تزرع لجمال زهرها، وطيّب رائحته، وزهرته تشبه بها الأعين.

الليمون^(١)

هو نبات هندي، ولا يوجد إلا بالبلاد الحارة، ولم يفسد، وفلاحته كفلاحة النارنج.

(١) نستعمل ثمار الليمون في عدة أشكال، وكذلك خلاصته، التي تستخرج بالضئط على لبه وعلى قشره، والثمار الخضراء منه تعطى من الخلاصة أكثر من الناضجة. ومما يذكر أنه لاستخراج كيلو غرام واحد من الخلاصة، يجب عصر ما يقرب من ثلاثة آلاف ليمونة! ولب الليمون يستعمل في إعداد حامض الليمون.

إن ٣٠ ٪ من عصير الليمون فيها ما بين ٨/٦ ٪ في المئة من حامض الليمون، وحامض التفاح، وسترات الكلس، والبوتاس. وفيها من السكريات: سكر العنب، وسكر الفواكه، وسكر القصب. وفيها أملاح معدنية ومواد حيوية مثل: الكالسيوم: الحديد، الفسفور، المنجنيز، النحاس، الرمل. كما فيها صمغ، لدائن، وزلاييات، وفيتامينات (ب١، ب٢، ب٣، أ، ج، ب ب) التي تلعب دوراً هاماً في التغذية وفي التوازن العصبي، وفيتامين (أ) الموجود في لب الليمون وفي عصيره الطازج، هو أحسن مادة للجلد، ولعمليات النمو عند الأطفال، ولتعزيز بناء النسيج الجديد. وفيتامين (ج) الموجود بنسبة ٤٠-٥٠ ملغ في كل مثقال من الليمون، له خواص عظيمة في أوضاع الغدد وعملها ونشاطها، أما فيتامين ب ب، فهو العنصر الفعال في حماية الأعوية. والخلاصة تحوي ٩٥ ٪ من المواد العطرية وغيرها من العناصر المفيدة، في الطب وفي الصناعة.

علاج بالليمون داخلياً:

لليمون فوائد وخواص جسيمة. ففي أسيانية - مثلاً - يستعمل بنجاح مؤكد في علل لا تحصى، منها: أنه يستعمل من الداخل لعلاج: التسمم، وإيابة الجراثيم، ولتنشيط الكرات البيض التي تدافع عن الجسم، ويستعمل مرطباً، ولتهذئة الأعصاب، ولتنويتها، والقلب، وضد الحمى، والإسهال، والروماتيزما، والتهاب المفاصل، والصرع، وتغفن الأمعاء، والرجفان، وحصر البول، واضطراب النبض، والتهاب الموثنة (البروستاتا) والكلى، والمثانة. تجمع الغازات في المعدة: يقضى عليها بشرب كوب ماء ساخن، بلا سكر، =

وما يزيد في قوته: أن يحرق حب القطن بعيدان النارج والأترج، ويجمع الرماد، ويخلط بدردي الخمر، ويترك حتى يجنى ثم يغير به ورقه، وتجعل في أصوله منه، بفعل ذلك مرارًا؛ فإنه يكثر حمله، وينمو، أو إن أصابه من يصب في أصوله الدم المخلوط ببول الحمار والماء.

= عصر فيه نصف ليمونة في صباح كل يوم.

خفقان القلب: تخف شدته بشرب كوب ماء ساخن، مع قليل من السكر، وعصير نصف ليمونة.

الملاريا: عصير نصف ليمونة مع قهوة مرّة، تكافح البرداء (الملاريا). فساد الدم: يصلح بشرب مئة إلى مئتي جرام من عصير الليمون يوميًا. الهواء الأصفر (الكوليرا): تكافح بعصير الليمون مع القهوة أو قليل من الماء. ضعف الجسم: يكافح بنقع ٣٥ ج من الزبيب، في كأس من عصير الليمون بشربه كل يوم. وضد نوبات سوء الهضم، التشنج، وداء الحفر، ولتقوية أوعية الدم، ولحفظ ضغط الدم، ومنظفًا، ومليّنًا، وضد فقر الدم، ولزيادة عصارات المعدة والكبد، ولقطع الزيف، وضد الدود، ولطرد الرياح من الأمعاء، وللحكة الشديدة. ويستعمل الليمون من الداخل: ضد الحميات، وطرد جميع أنواع الدود والطفيليات: تقطع ليمونة طازجة سطرين وتقع في الماء مدة وتشرب، أو تعصر ليمونة في كأس ماء مسكر وتشرب (لتخفيف حرارة الحميات، ولمكافحة التقيؤ، والنزيف الدموي).

لمكافحة الملاريا: يتبع نظام يقوم على تناول نصف ليمونة في اليوم. ثم ليمونة في اليوم الثاني، وهكذا يزداد نصف ليمونة في كل يوم حتى يصل العدد إلى عشر ليمونات، ثم ينقص نصف ليمونة كل يوم حتى النهاية، ويستمر هذا النظام حتى تناول مئة ليمونة.

ولطرد الدود من الأمعاء: نهرس ليمونة - بفشرها وبزورها ولبها - وتقع في ماء ساعتين، ويعصر النقيع ويصفى، ويضاف إليه العسل، ويشرب قبل النوم، وتكرر العملية إذا لزم الأمر.

لمعالجة احتقان الكبد: نقطع ثلاث ليمونات ونعصر مساءً بالماء المغلي، ويشرب الماء على الريق.

=

ومنه نوع يسمى: المركب، وإنهم ركبوه من الأترج، واكتسب الطعم، وطيب الرائحة، وعظم القشر، وحلاوة الحامض.

= لمحاربة السمنة: ينقع قليل من الكمون في ماء مغلي، مع ليمونة مقطعة حلفاء ويترك طول الليل، ويشرب الماء في الصباح على الريق.
لمحاربة نفخة المعدة والأمعاء: من ٥-١٠ نقاط من روح الليمون، تمزج مع قليل من العسل، وتؤخذ جرعات.

علاج بالليمون خارجيًا:

ويستعمل الليمون من الخارج، ضد:
الرشح والزكام: توضع قطرات من عصير الليمون في الأنف عدة مرات في اليوم.

الزيف الأنفي: تغمس قطعة من القطن في عصير الليمون ويسد بها الأنف.
القلاع (بثور الغم واللسان) والحناك (التهاب غشاء الغم): يغسل الغم عدة مرات بخليط من عصير الليمون والعسل.

الخثاق: تستعمل غرغرة من عصير الليمون، يخلط بكأس من الماء الفاتر.
السلاق (التهاب حافة الجفن): وضع قطرة أو قطرتين من عصير الليمون في كل عين.

الصداع: وضع كمادات من عصير الليمون أو شريحات من الليمون على الصدغين.

القروح والجروح المفتوحة: تغسل بعصير الليمون لوحده، أو يخفف العصير ويستعمل.

الخصر (تشقق من البرد): يفرك بعصير الليمون.

التهاب الأذن: تعصر قطرات من عصير الليمون في الأذن الملتهية.

الشآليل: تغسل مرتين في اليوم، بخليط من خل قوي، نقعت فيه فصوص ليمونتين، مدة ثمانية أيام.

تكسر الأظافر: تدهن الأظافر بعصير الليمون -صباحًا ومساءً- مدة أسبوع.

الوجه المدهن: يدهن الوجه المدهن -صباحًا ومساءً- بقطنة مبتلة بعصير الليمون، ويترك لينشف مدة عشرين دقيقة ثم يمسح بكرم، أو مسحوف.

= البقع في الوجه: يدهن الوجه بعصير الليمون، مع غسول الوجه.

وقشره وورقه: حار يابس.

وحمضه: بارد يابس.

وحبه: حار يابس.

وماؤه: بارد.

ينفع الصفراء، ويسكن العطش، ويقوى المعدة، والشهوة، ويضر
بالصدر، والعصب.

وهو قريب من الأترج فى منافعه كلها.

وله خاصية عجيبة: فى دفع سموم الحيات والأفاعى.

ومن عجيب أمره: ما حكى أبو جعفر بن عبد الله الحنيني^(١)، وكان

= تجعدات الوجه: يغسل الوجه مرتين فى الأسبوع بعصير الليمون.

خشونة اليدين: ندهن الأيدي بخليط من: عصير الليمون، جلسيرين، ماء
كولونيا (مقادير متساوية).

صفرة الأسنان: يستعمل عصير الليمون بفرشاة الأسنان، فى كل يوم.

حساسية الأرجل: يعمل حمام للرجلين بالماء الساخن وزهر الزيزفون،
ويعقبه فرك بعصير الليمون.

عقص الحشرات: يفرك مكان العقصة بشرحات الليمون.

(١) الإمام المحدث، الحافظ المثنى، أبو جعفر، محمد بن الحسين بن موسى بن
أبى الحنين الحنيني الكوفى، صاحب «المسند».

سمع: عبيد الله بن موسى، وأبا نعيم، والقعنبي، وأبا غسان النهدي،
ومسنداً.

وحدث «الموطأ» عن القعنبي.

ورقه الدلوطنى وغيره.

مات فى سنة سبع وسبعين ومائتين.

ينظر: السير (٢٤٣-٢٤٤)، الجرح والتعديل (١٩١/٧)، (٢٣٠/٧)،

تاريخ بغداد (٢٢٥-٢٢٦)، المنتظم (١٠٩/٥).

مستوطنًا بها، وبجواره بستان ظهرت فيه أفعى؛ كأنها جراب طولاً وسعة وانتفاخاً، وكسرت حياناً بها، فطلبت رجلاً حاوراً بصيدها؛ فجاء رجل فدخل بدخته؛ فخرجت إليه؛ فلما رآها هاله أمرها، فنهسته، فمات في الحال.

وشاع خبرها، فامتنع الحاوون منها، فجاءني بعد أيام رجل.

وقال: بلغني خبر الحبة التي عندك، فدلني عليها.

فقلت له: قد قتلت حاوراً من جملة الحواة.

فقال: هو أخى، وجئت لأخذ بثأره أو أموت، فأريته البستان، وجلس في كوة أنظر إليها، فأخرج دهنًا فاندھن به، ودخن بدخنه، فخرجت إليه، فحين قربت منه طلبها، فهربت، وتبعها، وقبض عليها، فالتفت، ونهسته، فمات لوقته، فترك الناس الضيعة لأجلها.

فجاءني رجل آخر بعد أيام، وسألني عنها، فأخبرته بخبر الرجلين اللذين قتلتهما.

فقال: هما أخوأي، وجئت لأخذ بثأرهما، أو أموت، ولا بد لي منها، فأريته البستان، وجلس في كوة أنظر، فأخرج دهنًا فاندھن به، ودخن بدخنه، فخرجت إليه، فطلبها، وأخذت تحاربه، ثم تمكن من قفائها، فقبض عليها، فالتفت له تعض إبهامه، فحزمها، وجعلها في سلته، وبادر إلى إبهامه، فقطعها، وأوقد نازًا، وكواها، فحملناه إلى الضيعة، فرأى ليمونة في كف صبي.

فقال: أعندكم من هذا؟

قلنا: كثير.

فقال: اتنوني بما قدرتم عليه.

فأنتيه بشيء كثير منه، فجعل يقطع منه، ويأكل، ويأخذ منه موضع
اللسعة حتى أصبح سالماً.

وقال: ما خلصنى إلا الله - تعالى - بهذا، ثم قطع رأس الحية،
ودنّبها، وغلاها فى طاجن، وحمل دهنها فى برنية، وانصرف.

* * *

البلوط^(١)

هى شجرة جبلية، نثمر سنة بلوطاً، وسنة عفصاً.
وهى كالحداة^(٢) والأرنب والضبع^(٣)، فإنهم يلدون سنة ذكراً وسنة أنثى.

يقال: إن ورقه إذا ألقي على حية: لم تستطع نسعى.

(١) من أهم شجر الأحراج غليظ الساق، كثير الخشب، من الفصيلة البلوطية. المعجم الوسيط (١/٦٩).

(٢) الحداة: -بكسر الحاء المهملة- أخس الطير وكنيته: أبو الخطاف، وأبو الصلت، ولا تقل حداة -يفتح الحاء- لأنها الغامس التى لها رأسان، وقد جاء فى الحديث: الحديد على وزن الثريا كذا قيده الأصيلي، وقد جاء الحداة بغير همز، وفى بعض الروايات: الحديدة بالهمزة [وإن أقيت حركة الهمزة] على الباء شديداً، وفلت الحديدة على مثال عليه وفى الحديث: لا بأس بقتل الحدو والأفعو. قال الأزهرى: هى لغة فيهما، وقال ابن السراج: بل هى على مذهب الوقف، لا على هذه اللغة قلب الألف واواً على لغة من قال حداً وكذا أفعى - انتهى. وقال الأصمعى: جمع الحداة حداً كلياً، وزاد ابن قتيبة: وحدان. قال الجوهري: هى مثل عنبه وعنب. وقد قال فى: ع ن ب الحبة من العنب عنبه، وهو بناء نادر؛ لأن الأغلب على هذا البناء الجمع نحو: فرد وفردة، وفيل وفيلة، وثور وثورة إلا أنه قد جاء للواحد، وهو قليل، نحو العنبه والتولة والطيبة والخبرة والطيرة، ولا أعرف غيره - انتهى. وهو قد ذكر ذلك فى حداة - كما تقدم - والطيبة المغمغم الهنء، والتولة ما تحبب به المرأة لزوجها، والخبرة والطيرة معروفتان قلت: وقد يرد عليه ثومة جمعه ثوم، وذبحه وهو وجع فى الحلق، ومنته وهو العنكبوت، ورمخة وهى البلحة، وضمخة وهى السمينة، وهنته وهى نوع من القنأذ، وتبمة وهى شجرة بوادى إبراهيم بالحجاز، والحداة تبيض ببضنتين، وربما باضت ثلاثاً، وخرج منها ثلاثة أفراخ وتحضن عشرين يوماً، ومن ألوانها: السود والرمد، وهى لا تصيد وإنما تخطط، ومن طبيعتها: أنها تقف فى الطيران، وليس ذلك لغيرها.

وإذا سحق ونثر على الجراحات: ألصقها.

وثمر البلوط: حارة يابسة، تنفع من سم السهام، وسموم الهوام، ونزف الدم.

وإذا نثر رماد البلوط عند جحر الجرذان: أصابها الجرب، وفتل بعضها بعضاً.

أجوده: الأخضر الرزّين الصلب، وهو بارد يابس، شديد القبض.

يمنع الرطوبات من السيّلان، وينفع القوب طلاء مع الخل.

وينثر سحقه على اللحم الزائد في القروح الرطبة فيأكلها.

وسحقه نافع من الإسهال المر في الأغذية والماء.

وهو يقوى الأجفان الضعيفة المسترخية.

وماء ورده: يسود الشعر، وكذلك المحرق منه.

* * *

البَطْم

هى شجرة جبلية، ثمرتها الحبة الخضراء^(١)
وهى حارة يابسة،

تنفع الطحال.

وتدر البول، والحيض.

وتجلو الكلف والقوباء.

وينفع أصحاب البلغم.

وتزيد فى الباءة لاسيما رطبها.

ودهنها ينفع اللقوة والقالج.

وتذهب شهوة الطعام، وصمغها يجعل بالشراب مع ثمرتها لنهش
الرئتان، وقدر ما يؤخذ منه ثلاث دراهم إلى خمسة دراهم.



(١) الحبة الخضراء، من الفصيلة الفستقية، شجرتها: من أربعة إلى ثمانية أمتار
تنبت فى الأرض الجبلية، ثمرتها حبة مفلطحة خضراء، تنقشر عن غلاف
خشبي يحوى ثمرة واحدة، تؤكل فى بلاد الشام.

السماق

وهى شجرة جبلية أيضاً، وثمرتها السماق^(١).

وهو بارد يابس قابض نقوى، ينفع من نزف، حتى إن تعليقه على الإنسان يفعل ذلك.

ويمنع انصباب الصفراء إلى الأحشاء، ودم القوباء، ومصرانها إذا ضمدت به.

ويمنع تزايد الأورام، وقبح الأذن، والفلاع.

وهو دباغ للمعدة، مقوؤها، مسكن العطش، يشهى الطعام، ويسكن الغثبان الصفراوي، ويعقل البطن، وينفخ الشحج، ويحتقن به الدوسنطاريا، وسيلان الرحم، والبواسير.

وقدر ما يؤخذ منه للمداواة: خمسة دراهم.

وإن اكتحل بمائه فى ابتداء علل العين نفعاً شديداً.

وخاصيته: إذا نقع فى ماء ورد، وضرب ضرباً شديداً، ووضعته على الأضراس يسكن ألمها.

والسماق: يضر بالكبد البارد.



(١) ويسمى: التتم، والعرب، والعريب، والعزب، والعرب.

شجر صغير من الفصيلة البطمية «Anacardiaceae» التى تشمل الفستق والبطم، والبلاذر الأمريكى وغيرها.

يزرع فى كثير من بلدان آسية وأوربة وأمريكة، وتعلو شجراته إلى ١٥ قدماً، وتظهر زهوره فى حزيران، وتموز (يونيو ويوليو)، وحباته فى أيلول وتشرين الأول (سبتمبر وأكتوبر) وهى تشبه العدس، ويستفاد من حموضتها فى المأكـل.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٩٣).

الفلل^(١)

هى شجرة هندية عالية، لا يزال الماء تحتها أبداً، فإذا ذهب الريح تساقطت على وجه الماء، فتجتمع من على الماء.

(١) للفلل أنواع كثيرة، لكل منها مزايا خاصة إلى جانب الخصائص العامة:

- الفلّل الحلو: ويسمى «البيمنتو» أو «فلل جامبكا» وهو من الثمار غير الطازجة والمجففة لنبات «بيمنتا ديوپيكا»، وهى شجرة صغيرة موطنها الأصلي جزر الهند الغربية، وبعض مناطق أمريكا الوسطى والجنوبية، وهى معمرة، أزهارها بيض مخضرة، وثمارها أرجوانية، وحين ننضج تغد عطرها، ولذا تجمع وهى خضر وتجفف لعدة أيام، فتتجمع وتزداد رائحتها، ويتحول لونها إلى بني محمر غامق.

يستعمل الفلّل الحلو بهازا للطعام - وحده أو مختلطاً بغيره، ويستخرج منه رُبّ يستعمل فى العطور، ولتطيب الطعام. ويستخرج من أوراقه زيت قليل الجودة يغشى به «روم الفار» وتصنع من خشه مقايض المظلات والعصى.

- الفلّل الأسود: هو ثمرة نبات متسلق أصله فى الهند والملايو، ويزرع الآن فى كثير من المناطق الحارة.

جذور هذا النبات عريضة، وأوراقه فلبية دائمة الخضرة، وأزهارها كثيرة صغيرة، وثماره وحبلة البزور شبه لبنة ذات سنابل وافرة الحبوب، يتغير لونها عند النضج من أخضر إلى أحمر فاقع، ثم إلى أصفر تجمع الثمار وتجفف فى الشمس أو بالدخان، وحين تجف تغربل وتعبأ للشحن، وهذا النوع من الفلّل أكثر الأنواع استهلاكاً، وهو حار حريف.

- الفلّل الأبيض: يحضر من الثمرة اللبنة الغربية من النضج من الفلّل الأسود، ويخمر أو ينقع فى الماء، فيتزعج بذلك اللب والغطاء الخارجى، ويصبح لونه أصفر أنهب والسطح الخارجى أملس، ورغم قلة حرافته عن الفلّل الأسود؛ فإنه يفضل عليه فى التجارة.

- الفلّل الطويل: عرفه الرومان أكثر من معرفتهم الفلّل الأسود، وكان ذا أهمية فى العصور الوسطى، وثماره الدقيقة منحدة فى مخاريط أسطوانية سنبلية الشكل. تجمع الثمار قبل النضج وتجفف فى الشمس، أو بالنار. وهو يحوى =

وهي عناقيد إذا حميت الشمس عليها: انطبق على كل عنقود منها أوراق حتى لا تحترق بالشمس، فإذا زالت الشمس عنها: زالت الأوراق عن العناقيد لينال من الشمس.

== العناصر الموجودة في الفلفل الأسود، ولكنه أكثر عطرية وحلاوة منه.

- **فلفل السلطة أو الثاقوس:** عشب - أو نبات خشبي - يبلغ ارتفاعه قدمين أو ثلاثة، وأوراقه بيضية، وأزهاره بيض ذات تويج ملتف حول نفسه، والثمرة لبية كثيرة البذور من نوع العنبة، وهي كبيرة لبنة، ولونها أصفر أو أحمر عند النضج، ونوعه أخف أنواع الفلفل حدة وحرافة. يؤكل هذا النبات كخضرة سلطة أو محشو، ويطبخ بطرق مختلفة.

- **البابريكا:** فللفل أوربية ذات ثمار كبيرة متوسطة الحرافة، منها بابريكا السبانخ، ونعرف باسم «الفلفل الحلو»، وثمارها لطيفة ذات نكهة مميزة، ولا حرافة فيها، وتستعمل في إعداد حسو الجبن والزيتون، وبابريكا هنغاريا: ثمارها طويلة مدببة، وهي أكثر حرافة، وتجفف الثمار وتسحق وتستخدم في البهار المعروف باسم «البابريكا والمسحوق».

- **فلفل الشيلي أو الشطة:** نباتات أطول من نباتات البابريكا، وثمارها لبية تشبه الفرون، وبذورها صغيرة وفيرة، وثمارها فرمزية أو حمراء برتقالية، وهي شديدة الحرافة، ومطلوبة كثيرا وتعرف بالفلفل الأحمر، وتوصف بأنها منشط قوي - داخليا - ومطهر للأمعاء ولمنع الحمى وظاهريا لمقاومة الحساسية، وتستخدم في كثير من الأطعمة.

ظهر في تحليل الفلفل أنه يحوى ٢,٥% زيتا طيارا أساسه «الفلاندين» «الديتين»، (والى هذا الزيت ترجع رائحة الفلفل) و ٩-٤% فلفلين (والى هذا يرجع الطعم الحريف)، و ٤٠% نشا، و ١٠% بروتين.

وأثبت الطب الحديث أن الفلفل شديد التأثير في المعدة، والإدمان عليه بأفراط يفسد الدم، ويضعف المعدة، ويهيج الأعصاب، ويصيبها بأفات مزعجة.

وتناول كمية ضئيلة من الفلفل - مع الطعام - يفتح الشهية، وينشط المعدة للهضم، ويفوقى الياة، ويفيد الرشوحات والنزلات الصدرية، بغلى ملعقة من الفلفل مع السكر ويؤخذ ساخنا.

والفلفل :

منه أبيض :

ومنه أسود .

والأسود أشد حرارة ، وهو حار يابس جدًا ، فيه حذب وتحليل وجلاء .

يستأصل البلغم ، ويسكن العصب ، ويسخنه .

ويجلو البهق^(١) مع الثظرون ومع الزفت ، يحلل الخنازير .

وهو بلطف الأغذية الغليظة .

ويدر البول .

ويهضم ، ويشهى الطعام .

وينفع من ظلمة البصر والدمعة .

وإن احتملته المرأة قبل الجماع : منع الحمل .

= ويساعد القليل من الفلفل على إزالة الانتفاخ فى المعدة ، وطرده الرياح وتسكين المغص ، ويزيد إفرازات المعدة ، والإكثار منه يسبب الفواق ، ويهيج المعدة ، ولذا لا يصح أن يستعمله المصابون بأى نوع من الالتهابات الداخلية ، واحتفانات الأوعية الدموية (البواسير ، التهابات الكلى ، المثانة ، المبيض ، المعدة) .

ويستعمل الفلفل - خارجيًا - لتحديد الالتهاب والتهيج الجلدى ، وللتنبية الموضوعى ضد الروماتيزم ، وبما أن الفلفل يستعمل تأبلاً فى كل طعام ، فيجب أن يكون ما يضاف قليلاً . ولما كان الفلفل سريع الفساد ، فالأفضل أن يطحن قليل منه يستعمل لمدة قصيرة .

ينظر : قاموس الغذاء ص (٤٩٣-٤٩٤ ، ٤٩٦) .

(١) البهق : وهه يذهب بلون الجلد فتظهر فيه بقع بيض .

وهو يلطف الأغذية، وهو مع النطرون يهزل،
والأبيض أضعف حرارة، يحدّر الجنين، ويطلق الطبع، وينقى السود
أو البلغم، ويجلو البصر، وينفع من الدمع.
وكذا الأسود، وهو يجفف المنى، ويضر بالكلى.

* * *

دار فلفل^(١)

هو كالأصابع في الشكل، وهو أول ثمرة الفلفل.

وهو حار يابس.

يقوى على الجماع.

ويعين على الهضم، ويطرد الرياح من المعدة والأمعاء، ويزيد الأمراض الباردة في الباءة.

وينفع من نهش الهوام أكلاً وطلاء.

وقدر ما يؤخذ منه: نصف درهم.

وهو يضر بالصداع.

وبدله: فلفل وزنجبيل يابس.



(١) ينظر الكلام على الفلفل.

القرنفل^(١)

هو شجرة هندية، شجرتها الياسمين إلا أنها سوداء.

وهي في جزيرة من البحر؛ زعموا أن أهل تلك الجزيرة لا يخرجونها إلا مطبوخة؛ لئلا نبت في غير تلك الجزيرة من البلاد.

وأجوده: الشبيه بالنيوتى.

وهو حار يابس، يطيب النكهة، ويحد البصر، وينفع من الغشاوة والقيء والغثيان، ويقوى القلب والدماغ ويفرجه.

ويقال: إن من أكله أخضر لا يهرم ولا يشيب.

وقيل: إنه يضر بالأعضاء.

(١) شجر من أشجار البلاد الحارة من الفصيلة الأسية «Mutracees»، تعد أزهاره المجففة من التوابل المشهورة. استعملت أزهاره في الصين منذ القرن الثالث قبل الميلاد، وعرفه الرومان، ووصل أوربة خلال العصور الوسطى، ولم يعرف مصدوره حتى اكتشف البرتغاليون جزر «ملوكا» في القرن السادس عشر، فاحتكروه لحسابهم، ثم زاحمهم عليه الدانماركيون. تنمو شجرة القرنفل في البلاد الحارة من العالم، وهي صغيرة الحجم، دائمة الاخضرار.

وفى الطب الحديث يوصف القرنفل بأنه: طارد للحصى، مطهر، معقم، مخدر، معدوى. وهو يشفى القروح، وآلام الرأس، والصرع، ويحمى من الأوبئة، ويساعد الهضم، ويضاد الاحتقان والسموم، ويسكن آلام الأسنان، ويخفف التهابات الحساسية، وينبه القلب والمعدة، ويدر الطمث وذلك بأخذ مقدار بسيط من مسحوقه مع السكر. كما يستعمل مسحوقه في هبوط المعدة وضعفها. وفى الإسهالات، وأنواع القيء، والاندفاعات الجلدية، وضعف البصر والسمع، وهبوط القوى ومقدار تعاطيه من ٣٠ سنتجرامًا إلى جرام واحد تعمل حيوبًا. ويؤخذ من شرابه من ٨-٣٠ جرامًا، ومن دهنه الطيار من ٥-٢٠ سنتجرامًا، ومن صيفته من ٩٠ سنتجرامًا إلى جرامين. ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٢٨-٥٢٩).

قرفة القرنفل^(١)

هى قرفة الطيب، وهى مننور عظام، لها طعم القرنفل من غير حلاوة كالدارصينى.

وهى حارة يابسة، منافعها كمنافع الدارصينى.



(١) ووصف بعض الأطباء المحدثين القرفة فى أحوال من القيء الناتج عن حالة عصبية لتنشيط المعدة، ولوقف الإسهال، وماؤها المقطر يؤخذ فى أواخر الحميات الضعيفة وغير المنتظمة، أو يستعمل نبيذها الذى يعطى بالملاعق الصغيرة؛ لإيقاظ القوى الحيوية.

ويستعمل كحول القرفة مروحاً من الخارج على القسم المعدى لتنشيط المعدة. وكثيراً ما يدخل مقطر القرفة وشرابها فى الجرعات والجلابات التى تستعمل لإزالة القذف من الرتين، ولتسهيل النفث.

واستعملت القرفة بنجاح فى علاج الحفر والخنازير والتعسسات المزمنة، والارتشاحات الخلوية، وقيل: إن دهنها يفيد الأوجاع المفصلية.

يجوز مسحوق القرفة ويعطى مغوياً للقلب والدماغ بمقدار من ٣٠ سنتيجراماً إلى جرامين، ويجمع - أحياناً - مع مثل وزنه من المنتجيز ليحصل مسحوق مغو ماص، ويجمع مع الكبنا الحمراء ليحصل مسحوق عطري.

ويؤخذ من مسحوق القرفة من ٨-١٢ ج مع السكر لتفوية المعدة وتشديدها. ومنقوع القرفة فى الأوانى المسدودة يصنع بمقدار من جرامين وإلى ثمانية جرامات فى ٥٠٠ جرام من الماء، فيستعمل لتنشيط الدورة الدموية، والأمعاء والإدرار ومكافحة البرد، وفتح الشهية.

والدهن الطيار للقرفة يؤخذ من نقطتين إلى ست نقط؛ للتطهير والتنبيه فى الحمى التيفية، ورجفة المفاصل.

ويؤخذ من صبغة القرفة من ٤-٨ غرامات فى الجرعة لتقوية القلب، والإسعاف، وتنشيط الرياضيين والسباحين.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٥٢٦-٥٢٧).

خولنجان^(١)

هى شجرة اسمها خمس ودار

وهو حار بابس

يحلل الرياح، وينفع من القولنج، ووجع الكلى.

ويهيح الباءة.

ويطيب ويهضم الطعام، ويصلح المعدة، وينفع من عروق الإنساء،

ويحبس البول الكثير.

وقدر ما يؤخذ منه: درهم.

وإن أمسك فى الفم قليلاً أنعش إنعاشاً شديداً

وهو يضر بالقلب

وبدله: وزنه فرقة القرنفل.



(١) عرف هذا الجنس من النباتات الزنجبيلية باسم «ألپينيا *Alpinia* L» نسبة إلى العالم النباتى الإيطالى بروسبير ألبينس «*p. Alpinus*»، ولكن البحث العلمى الحديث أثبت خطأ هذه التسمية، لأن هذا النبات أمريكى الأصل، وهو مشابه لنبات الخولنجان الآسيوى الذى يعرف فى الملايو باسم «لانجواز». وكلمة «خولنجان» فارسية من أصل سنسكريتى.

هذا الجنس هو عشب مرتفع معمر كبير الورق، وأهم أنواعه: الخولنجان الصغير أو الصبغى، ويسمى الأبيض، والخولنجان الكبير أو الأحمر. وهناك أنواع أخرى تستعمل للزينة فقط لجمال أزهارها واستدامة خضرتها، وبعض أنواعه يصنع منه الورق، وآخر تؤكل سوقه أو تطبخ.

والخولنجان الطبى «*Alpinia officinarum*» يعرف باسم الخولنجان الصغير، ويسمى بالصينى؛ لأن أصله من جزيرة هينان بشرق الصين، كما يعرف بالأبيض.

الزنجبيل^(١)

هو يشبه الفلفل في طبعه وسائر منافعه، ولكن ليس له لطافة الفلفل، ويعرض له التآكل لرطوبته الفضلية.

وأجوده: الصيني المائل إلى الصفرة.

وهو حار يابس.

يحلل النفخ، ويزيد في الحفظ، ويجلو الرطوبة من الحلق، وتراخي الرأس، وظلمة العين كحلاً وشرّباً.

وينفع برد الكبد والمعدة.

ويهيح الباءة.

= يستعمل بكثرة كتابل ومحسن لتكهة بعض الأدوية، ويغلى - كالشاي - للدف، والتنبيه. ويستخرج منه بالتقطير زيت طيار لونه أصفر ورائحته كافورية تشبه مزيجاً من زيتي الآس وحب الهيل، ويستعمل منها عطرياً معدباً وطارداً للآرياح وسكتاً معدباً، ومسحوقه يساعد على إزالة الضيق وعسر الهضم. بنظر: قاموس الغذاء ص(٢١٧-٢١٨).

(١) وفي تحليل الزنجبيل ظهر أن جذوره تحتوي على أصماغ، وراتنجات دهنية، ونشا، وزيت طيار يعطيه الرائحة العطرة التي تنبعث منه، وراتنج زيتي غير طيار هو «الجنجرين» الذي يعطيه الطعم اللاذع. وبهذا يملك خصائص مفوية، ومطهرة، ومضادة للحفر، ولحمى. وماؤه المفطر كان يعتبر من الأدوية الجيدة لأمراض العين.

يستعمل الزنجبيل في الطب الحديث لتوسيع الأوعية الدموية، وزيادة العرق، والشعور بالدف، وتلطيف الحرارة، ويستخدم في الطبخ مع الحساء والمخللات والفطائر أو تطيب تكهة الطعام، وتحلية بعض المشروبات، وهو العنصر الأساسي في أكثر أنواع «الكاري» والمسكرات المنعشة، ويصنع منه مربى يوصف في الأمراض الصدرية.

بنظر: قاموس الغذاء ص(٢٦١).

وَيَنْفَعُ مَنْ سَمِيَ الْهُوَامَ.

وَقَدَرُ مَا يُؤْخَذُ مِنْهُ : دَرَهْمَانِ .

وَقِيلَ : إِنَّهُ يَضُرُّ الْحَلْقَ .

* * *

المصطكي^(١)

هى صمغ شجرة نبت بالزوم وبالنيط.

وتسمى: المصطكى الكندر

وهى أقل حدة من سائر الصمغ، وهى أنفع من الكندر.

وأجوده: النقى البياض.

وهو حار يابس فيه لبن.

وهو يجبر العظام المكسورة، ومضغه ينفع البلغم من الرأس وينفيه.

ويطيب النكهة، وينفع من السعال البلغمى، ومن نفث الدم.

ويقوى المعدة والكبد.

ويعتق الشهوة، ويحرك الجساء، ويذهب البلغم.

وينفع من أورام الكبد، ونزف الدم، وتنن الرحم، والسعل، ويلتصق

به الهدب المنقلب.

وقيل: إنه يضر بالمشانة.



(١) شجر من الفصيلة البطمية (Anacardiaceae) قريب من البطم، ينبت برؤا

فى سواحل الشام وبعض الجبال الواطئة، يستخرج منه علك تجارى، يعرف

فى الشام باسم «المسكة» اسمه العربى القديم (مصطكا) مأخوذ من «Matike»

اليونانية، ويسمى أيضا «الضرو» وصمغه يسمى «الكمطام».

أما فى الطب الحديث: فإن عصارة المصطكى تستعمل قابضا فى إسهال

الأطفال حين التسنين، وتقيد فى سلس البول، ومضغها يقوى الأسنان

المزعزعة. ومحلول المصطكا فى الغول «الكحول» إذا وضع بقطعة صغيرة من

القفطن فى السن النخرة سكن ألمها، وتطلى به الجروح لتطهيرها وحفظها من

الجرثيم.

الإهليلج^(١)

شجرة الإهليلج عظيمة بالهند، وثمرتها أربعة أنواع:

- أصفر، وهو الفج.

- وأسود، وهو البالغ، وهو أسمى.

- وكابلي، وهو أكبر من الجميع.

- وصيني، رقيق ضعيف.

والأصفر أجوده: الرزین، الممتلئ، الطيب، الشديد الصفرة، الضارب إلى الخضرة.

وهو بارد يابس، ينفع العين المتراخية والدمعة؛ كحلًا، والخففان والنوحش شربًا.

وخاصيته: إسهال المرة الصفراء، ونفوية المعدة ودباغها. وإذا نُقع في الماء الحار أو البارد كان إسهاله أقوى مما إذا طبخ. والأسود يسمى الهندي.

وقيل: إن شجرها واحدة، والأسود قد قناهى نضجه فى شجرته حتى اسود، والأصفر جنى قبل أن يتناهى.
وأجوده: الأبيض والصبنى ذو القاو.

= وتستعمل العصارة فى تطيب بعض المأكّل كالحليب والجبن والمربيات وغيرها، كما تستعمل محلولاتها فى عمل طلاء الأثاث، وفى البخور. وكانت قديمًا فى مقدمة التوابل بحيث ما كان طعام يخلو من استعمالها لتطيبه إلا نادرا.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٦٧٩-٦٨٠).

(١) شجر ينبت من الهند وكابل والصين، ثمره على هيئة حب الصنوبر الكبار.

وهو بارد يابس، يفعل فعل الكابلى؛ إلا إنه أقل برّداً
وهو يصفى اللون، وينفع من الجذام، ووجع الطحال والبواسير،
ويسهل السوداء، ويقوى البصر اكتحالاً.
المغلى منه: يعقد البطن.
والأسود: يضر بالكبد؛ هو حار باعتدال، وهو أفضل أصناف الثلاثة،
وهو أطيب من غيره فى الطعم.
وهو ينفع الحواس والحفظ والعقل والصداع والاستسقاء والحمى
العتيقة، ويسهل البلغم والسواد والصفراء، وينفع من القولنج والبواسير.
وإذا شرب متفوعاً: أعقب بعد الإسهال يبساً فى الطبيعة.
والمغلى منه: يعقل، وهو يضر بالرأس.
والمرايا منه: ينور البصر ويحفظ الحواس
والصينى؛ هو: الأسود فى مزاجه وفعله.

* * *

الكافور^(١)

هو بالهند، وهو شجرة عظيمة هندية، تظل مائة فارس وأكثر، ولا يوصل إليها إلا في وقت معلوم من السنة.

وهي بجريد، وخشبها خفيف هش أبيض، وينفر في أعلى الشجر، فيسيل منها كثيرًا، مدة حراد، ثم ينفر من ذلك في وسط الشجرة؛ فيخرج منها قطع الكافور، وهو صمغها.

وأجودها: القيصوري، وهو بارد يابس.

يفتح السدود، ويقوى الأعصاب والدماغ والحواس والقلب والكبد، ويفرج الجسد.

ويذهب الرطوبة العتيقة من المعدة إذا شرب منه وزن نصف درهم، وينفع من «الدوسنطاريا»، ويعقل، ويؤخذ في كثير من أدوية الحميات.

وإذا شتمه المريض مخلوطًا بالكندر المقاصيري، ومضغه: يطيب النكهة.

بضر بأصحاب أمراض الدماغ الحار.

وهو يقطع الباءة.



(١) شجرة من الفصيلة الغارية، يتخذ منه مادة شافاة بلورية الشكل، يعيل لونها إلى البياض رائحتها عطرية، وطعمها مر وهو أصناف كثيرة.

الفاج

هو ثلاثة أنواع :

هستاني .

وبري .

البري نوعان :

ذكر : لا يثمر

وأنثى : يثمر، ويسمى : البيروخ .

وقد يكون أصله على صفة خلق الإنسان ؛ له يدان ورجلان ووجه
وشعر الذكر كالأنثى ؛ ولذلك يسمى : اللعبة .

وهو بارد رطب .

شمه : يورث السكتة .

وهو يقتل من يتناوله من الأطفال بالقيء والإسهال .

ومن شرب منه ثلاث دراهم في شراب : أسبته حتى لو قطع منه عضو
لما أحس ، ولبنه : يقطع النهش والكلف بغير لدغ .

ونواره إذا خلط بكبريت : لم تمسه النار .

وإن احتملته المرأة : قطع نزف الدم .

وهو ينفع إذا وضع على الملسوع والعسل والزيت .

وورقه : سم قاتل كعنب الثعلب .

يقولون : إن من قلع أصله مات ، فإذا أرادوا قلع شدة في كلب ،
وضربوه ؛ فبجره ؛ فيقلعه .

خروع^(١)

هي شجرة ثمر حبًا إذا جفف في أكمامه تصدعت عنه ، ويحلق به
العصن ، وربما وقعت على أكثر من قاب رمح .
وحبها : ينفع من الفولنج والفالج واللقوة .
وقدر ما يؤخذ منه : عشر حبات مقشورة .
ودهنه : إذا مسحت به رأس الديك : لا يصبح أبدًا .



(١) الخروع: كل نبات ينثني، وهو نبات يقوم على ساق، ورقه كورق النبق،
ويذوره ملس كبيرة الحجم ذات قشرة رقيقة صلبة مبرقشة، وهي غنية بالزيت.

صفصاف

هي شجرة الخلاف.

وخشبها خفيف جدًا، يُخذ منه الصوالج.

وورقها: يقوى الدماغ، ويرطبه، ويجعل في فراش من ضربه السموم
ينفعه.

وإذا انضمد به رطبًا: نفع من نزف الدم.

ورماد ورقه: يقطع التواليل والنملة، وتفتح الراححة.



دهشت

هو شجر الفار، وورقه كورق الآس إلا إنه أكبر، وثمرته حمراء.
وهو ينبت في المواضع الجبلية، وحبها على شكل البندق الصغير،
وقشوره سود إذا طرح أصابته كل آفة، يتوجه نحو الأرض فيسلم ما
سواه.

وورقه: ينفع من الفالج^(١) واللقوة^(٢) والقولنج^(٣).
وإذا نثر ورقه على الشعر، وطلّى به: يبقى زمانًا طويلًا لا يفسد.
وإذا طحن ومسح به على البدن: لا يقربه الذباب.
والطري منه ضماد جيد للسع النحل والزنابير.
يحلل الصداع، والمطين في الأذن.

* * *

(١) الفالج: شلل يصيب أحد شقي الجسم طويلا. المعجم الوسيط (فلج).

(٢) اللقوة: داء يعرض للوجه يعوج منه الشدق. المعجم الوسيط (لقاء).

(٣) القولنج: مرض معوي مزلم يصعب معه خروج البراز والريح، ومببه النهاب القولون.

سرو^(١)

هى شجرة عظيمة، حسنة الهيئة، قوينة الساق.
ويُضرب بها المثل فى استقامة الفد، وهو أخضر، التدخين بأغصانه
يطرد، ويجعل من قشره بنادق، ويجعل فى المدرك يبقى زمانًا طويلًا.
وورقه: يشرب مع الشراب ينفع من عسر البول.
وإذا دق رطبًا وجعل على جراحة: ألحمها كلها.
ورماده: ينفع من حرق النار، وسائر القروح دروزًا.
وجوزها: يطرد البق أيضًا إذا دخن به المكان.
وطبيخه بالخل: يسكن وجع الأسنان.



(١) جنس شجر حرجى للتزيين من فصيلة المصنوبريات الواحدة: سروة.

البان^(١)

هي شجرة ذات شوكة، تنبت في الجبال بعمان، ولا ترتفع أكثر من ذراعين، وصمغها هو: الكندر.

واللبان حار يابس.

من أدام مضغه: ذكي، وأعانه على حفظ ما نبيته.

وهو يدمل الجراحات الطرية.

وينفع من خشية الانتشار.

ويجعل على القوي بشحم البطم يزيلها.

ويقوى الذهن.

ويقطع الرعاف.

* * *

(١) ثبات من الفصيلة النجمية يفرز صمغًا.

البطيخ^(١)

منه: برى

ومنه: بستاني، يسمى: الحنظل.

والبستاني منه ثلاثة أصناف:

هندي، وهو الأخضر.

وخراساني، وهو العبدلي.

وصيني، وهو الأصفر؛ وهو ثلاثة أصناف:

صيني

وحلبى

وسمرقندى.

وفلاحته كلها واحدة.

(١) وفي الطب الحديث قيل عن البطيخ الأخضر: إنه مرطب، ملين، يطفىء
الظما، يدر البول، يفيد المصابين بالربو (الروماتيزم)، يحفظ من التيفوئيد.
والإكثار منه يسبب عسر الهضم والأفضل أن يؤكل بين الوجبات وليس بعد
الطعام مباشرة.

وجاء في تحليله أنه غني بفيتامين (ج C)، فقير بفيتامين (أ A)، فيه
٩٠-٩٣% ماء، وسكر ٦-٨% وقليل من حمض النيكوتينك (فيتامين P.P)
كما فيه فوسفور، وكبريت، وبوتاس، وصودا، وكلور، ويذوره مغذية، وفيها
من المواد الدموية ٤٣%، ومن السكر ١٥,٧%، ومن البروتين ٢٧,١%.

وقيل: إن العالم الياباني الدكتور هاشونشيرو إيمامورا الأستاذ في جامعة
«كيوتو» قد استخرج هرموناً سائلاً من بذور البطيخ الأخضر، يساعد على
مضاعفة أحجام الخضار والنباتات الأخرى، بحيث يصبح حجمها عشرة أضعاف
الحجم العادى.

ينظر: قاموس الغذاء، ص (٧٢).

ال صاحب كتاب «الفلاحة» :

«ينبغى أن يزرع البطيخ فى زيادة القمر؛ فإنه ينمو ويحسن، وكذلك سائر القضايا.

وإذا ارتفع بذر البطيخ فى العسل أو فى العسل واللبن ثم رُرع جاء فى غاية الحلاوة.

وإذا وُضعت بذره فى وسط الورد، ثم زرعه نشم من البطيخ رائحة الورد.

ورائحة البطيخ نحد بها قوة الأدوية

وإذا كان البطيخ فى بيت لا يتخمر فيه العجين.

وإذا جازت الحائض البطيخ تغبر طعمه جميعه، فإذا أصاب البطيخ أو القتا رائحة الدمن جاء كله مرًا، وإن وضعت فى وسط المنبطح دفع عنها جميع الآفات، وأسرع نباتها وحملها.

وعن أبي هريرة رضي الله عنه قال ^(١): «البطيخ كان أحب الشمار إلى رسول الله ﷺ تفكهوا بالبطيخ، وغطوا؛ فإن ماءه رحمة، وحلاوته من حلاوة الجنة، ومن أكل لفة من البطيخ كتب الله له ألف ألف حسنة، ورفع له ألف درجة؛ فإنه أخرج من الجنة» ^(٢).

وعن ابن منبه ^(٣) فى بعض الكتب : «إن البطيخ طعام وشراب وفاكة

(١) الحديث الصحيح فى البطيخ عن النبى ﷺ أنه كان يأكل البطيخ بالترطب، يقول: نكسر حر هذا بيرد هذا، ويرد هذا بحر هذا. أخرجه أبو داود (٣٨٣٦) والترمذى (١٨٤٤) قال ابن القيم فى زاد المعاد (٢٨٧/٤): وفى البطيخ عدة أحاديث لا يصح منها شىء غير هذا الحديث الواحد.

(٢) لا يصح سندًا ولا متنا.

(٣) وهب بن منبه: ابن كامل بن سبيح بن ذى كبار، وهو الأسوار الإمام، العلامة =

وخلال وأستار وريحان، ينقى المعدة، ويشهى الطعام، ويصفى اللون،
ويزيد فى ماء الصلب».

وقال ابن سينا^(١): «البطيخ ينقى الجلد».



= الإخبارى القصصى، أبو عبد الله الأبنائى، اليماني الذمارى الصنعمانى، آخر
همام بن منبه، ومعتل بن منبه، وغيلان بن منبه.

مولده فى زمن عثمان سنة أربع وثلاثين، ورحل وحج.

وأخذ عن ابن عباس، وأبى هريرة - إن صح - وأبى سعيد، والنعمان بن
بشير، وجابر، وابن عمرو، وعبد الله بن عمرو بن العاص - على خلاف
فيه.. وطاوس.

حتى إنه ينزل ويروى عن عمرو بن دينار، وأخيه همام، وعمرو بن شعيب.
حدث عنه ولده: عبدالله وعبد الرحمن، وعمرو بن دينار، وسماك بن
الفضل، وعوف الأعرابي، وعاصم بن رجاء بن حيوة، ويزيد بن يزيد بن
جابر. وعبد الله بن عثمان بن خثيم.

قال أحمد: كان من أبناء فارس، له شرف، قال: وكل من كان من أهل
اليمن له «ذى» هو شريف، يقال: فلان له ذى، وفلان لا ذى له.

قال المعلى: تابعى ثقة، كان على قضاء صنعاء. وقال أبو زرعة والنسائي:
ثقة.

مات سنة عشر ومائة.

ينظر: السير (٤/٥٤٤-٥٤٥-٥٥٦).

(١) العلامة الشهير الفيلسوف، أبو على، الحسين بن عبد الله بن الحسن بن
على بن سينا، البلخى ثم البخارى، صاحب التصانيف فى الطب والفلسفة
والمنطق.

كان أبوه كاتباً من دعاة الإسماعيلية، فقال: كان أبى تولى التصرف بقرية
كبيرة، ثم نزلت بخارى، فقرأت القرآن وكثيراً من الأدب ولى عشر، وكان
أبى ممن أخى داعى المصريين، ويعد من الإسماعيلية.

=

الحنظل

هو البطيخ البرى، والظباء تحب أكله، وتقضمه كما تقضم الخيل
الشعير، والسباع تهرب من شجرته

ومنه أنثى

ومنه ذكر

فكلما كان على شجرته: أنثى

والذكر سم فانيلى، وورقه الطوى يقطع نزف الدم، وينفع من
الملتهواليا، والصرع، وداء الشعب، والجذام، ويسهل السوداء،
والبلغم.

والحنظل حار يابس، يسهل البلغم الغليظ، والسوداء.

وشربه: من درهم إلى نصف درهم، ويسيج.

وأما الأخضر منه: فيحدث نقعاً شديداً وغشائياً، وقيئاً، وضيق نفس،
وإن كثر منه قتل.

وإن نقعته فى الماء، ورششت به فى البيت: ماتت براغيته كلها.

قال القاضى أبو على التنوخى^(١): عن بعض بنى عقيل؛ قالت:

= وصنف الرئيس بأرض الجبل كتباً كثيرة، منها «الإنصاف»؛ عشرون مجلداً،
«البر والإثم»؛ مجلدان، «الشفاء»؛ ثمانية عشر مجلداً، «القانون». «الإحصاء»،
مجلد، «النجاة»، ثلاث مجلدات، «الإشارات»، مجلد، «الفولنج»، مجلد،
«اللغة»، عشر مجلدات، «أدوية القلب»، مجلد، «الموجز» مجلد، «المعاد»
مجلد، وأشياء كثيرة ورسائل.

ينظر: السمر (١٧/٥٣١، ٥٣٣).

(١) القاضى العلامة، أبو على المحسن بن على بن محمد بن أبى الفهم التنوخى
البصرى الأديب، صاحب التصانيف.

«كانت عندنا جارية زمنة، ومن عاداتها أن تقوّ شيئاً من الحنظل، وتجعل فيه شيئاً من اللبن، وترد وأسها، وتدفعها في الرماد والحار حتى تغلى، فيحسى ذلك اللبن فيسهل، فعملنا ثلاثة لثلاثة أنفس؛ الجارية واحدة منهم، فحصل لها إسهال شديد حتى بنسنا منها؛ فلما كان الليل انقطع إسهالها، وزال زمنها، وفات، ومشت».

والحنظل يدلك بها الجذام؛ فيقطعه، وداء الفيل، وعرقى الأنثى، والنقرس.

وأصله نافع لنهش الحيات والأفاعى والهوام.

وهو أنفع الأدوية للسع العقرب؛ شرباً وطلاء.

قال القزويني: «وإني رأيت شيخاً في ثلاثة مواضع؛ فبسفى منها فبرئ».



ولد بالبصرة - على ما قال - في سنة سبع وعشرين وثلاث مئة، وأول سماعه في سنة ثلاث وثلاثين.

سمع أبا العباس الأثرم، وأبا بكر الصولي، وابن داسة، وواهب بن محمد صاحب نصر الجهمي.

وكان أخبارياً متفتناً، شاعراً، نديماً، ولى قضاء رامهرمز، وعسكر مكرم، وغير ذلك.

توفي في المحرم سنة أربع وثمانين وثلاثمائة، بعد أبيه بأثنين وأربعين سنة. وله كتاب «الفرج بعد الشدة»، وكتاب «النسوار»، وغير ذلك عاش سبعة وخمسين سنة.

ينظر: السير (١٦/٥٢٤-٥٢٥).

فصل: في الحنطة

قال كعب الأحبار^(١): «لما أهبط الله -تعالى- آدم ﷺ من الجنة، جاء جبريل ﷺ ومعه حب من الحنطة، وقال: هذا رزقك ورزق أولادك الذي اخترته على جنة رب العالمين، قم؛ فاحرث الحرث، وابذر البذر، ولم يزل الحب من عهد آدم إلى عهد إدريس -عليهما السلام- كبيض النعام، فلما كفر الناس نقص إلى بيض الدجاج ثم إلى قدر بيض العصفور، ولم يزل ينقص إلى زمن العزيز، فكان في قدر الحمصة».

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«الجنة التي تقع على قرن الثور عند البذر لا تثبت أصلاً، وإذا سحقت

(١) هو كعب بن مافع الحميري البماشي العلامة الحبر، الذي كان يهودياً فأسلم بعد وفاة النبي ﷺ، وقدم المدينة من اليمن في أيام عمر -رضي الله عنه- فجالس أصحاب محمد ﷺ، فكان يحدّثهم عن الكتب الإسرائيلية، ويحفظ عجائب، ويأخذ السنن عن الصحابة. وكان حسن الإسلام، منين الديانة، من نبلاء العلماء.

حدث عن: عمر، وصهيب، وغير واحد.

حدث عنه: أبو هريرة، ومعاوية، وابن عباس، وذلك من قبيل رواية الصحابي عن التابعي، وهو نادر عزيز.

وحدث عنه -أيضاً-: أسلم مولى عمر، وتبّع الحميري ابن امرأة كعب، وأبو سلام الأسود، وروى عنه عدة من التابعين؛ كعطاء بن يسار، وغيره مرسلًا.

وكان خبيراً بكتب اليهود، له ذوق في معرفة صحيحها من باطلها في الجملة.

توفي كعب بحمص ذاهباً للغزو في أواخر خلافة عثمان رضي الله عنه فلقد كان من أوعية العلم.

ينظر: السير (٣/ ٤٨٩-٤٩٠-٤٩١).

عظم الفيل ، وأضيف إليه عظم المازريون ، ونقعا فى الماء يوما وليلة ، ورش ذلك المكان على حنطة أو شعير أو دخن أو ذرة قبل زرعهم ، ثم زرعوا حفظوا من الديب كله على الفأر والطير ، ويكون أجود وأكثر ربحا .

وإذا دهن الزرع أو الشجر بثوم أو بعبدان السرو نساقطت كل ورقة فيه . وكذلك : إذا أخذ بول ثور وعصير زيت ونضحوا على الزرع والبقول هلك كل ما فيها من الدود .

وأجوده : الحنطة المتوسطة فى الصلابة السمينة الملساء ؛ التى بين الحمرة والصفرة .

والحنطة حارة رطبة ، أحمد الحبوب .

غذاء لبنها : يولد الدود والريح .

وكذلك : إذا كانت غير ناضجة تولد سددا ، والحنطة المسلوقة ؛ المتخذ من دقيقها نافع للسعال ، وأمراض الصدر ، وقروح الرئة .

ومدقوقها : ينفع من عضة الكلب .

وجيدها يخلط بالملح ، ويضمده به المداميل فينفضجها ، وكذلك مدقوقها .

ونشاء الحنطة : بارد يابس لا يزنخ ، يقوى ، ويلين وينقى الوجه ، وينفع من الكلف طلاء مع الزعفران .

وإذا طبخ بثلاثة أمثال بماء ورد ، ودهن لوز نفع من السعال ، وخشونة الصدر ، والحلق ، وقصبة الرئة .

وهو يدمل القروح فى العين ، وغيرها .

ويمنع انصباب المواد إليها ، ويجفف قروحها ، ويمنع الإسهال

العززين .

وإذا تطلّى على نهشة الأفاعى نفع إلا إنه يولد سدّداً .

ويسود الشعر بقشر الرمان والزاج على النار .

ونخالة الحنطة : حارة باسّة .

فيها جلاء وتلين ، وتنقية كثيرة ، وهى تلين الصدر ؛ خصوصاً الحساء المتخذ من مائها مع سكر ، وهى تخلل الرياح والبلغم .

وإذا كمد بها المواضع التى فيها الريح خللتها ، وتوضع على الجرب بالخل ، فتزيله .

وسويق الحنطة ؛ أجوده : المعتدل الجلى .

وهو حار يابس .

وإذا كان نقيماً يبرد إطفاء الحرارة ، ونفخ الأحشاء الرطبة ، وهو يطفى الهضم والانحدار ، كثير النفخ .

وسويق الشعير ؛ أجوده : المعتدل الجلى ، الفليل النخالة .

وهو أكثر تبريداً من سويق الحنطة ، يمسك الطبع ، وينفع من الخلقة الصفراوية إذا شرب أول ما يذوب ، وإن شرب بعد زمان أسهل ، ويولد نفخاً .

وخيز الحنطة ؛ أجوده : النقى المسلوك ، المحكم التخمر النضج .

والمسميدمية أفضل من الدقيق ، وهو يسمن بسرعة إذا كان من حنطة جديدة .

والقريب بالطحن والخبز الحار يعطش ، ويشبع بسرعة ، وهو أسرع انهضاماً ، وأبطأ انهضاماً ، وأبطأ انحداً .

والخبز العتيق اليابس: يعقل البطن، وكذلك: الخبز الرقيق.

والخبز اللين يبل بماء وملح، ويضمد به القوب: ينفعها.

والخبز الكشكر حار سريع النفوذ، وإذا بل بماء وملح نفع القوب كذلك؛ ضمادًا وطلاء.

وهو يلين الطبع، وينفع أصحاب القولنج، وهو قليل الغذاء، رديء، يولد حكة وجربًا، ويصلحه الادهان.

والسميد: أعدل وأجود غذاء، يخصب البدن، ويعقل البطن، ويحدث سدًا، وهو بطيء النفوذ.

والفطير: الذي يرثب الماء؛ غليظه يعقل البطن، وينفع أصحاب الكد، والأبدان المتخلخلة.

ويوافق أصحاب المعدة القوية الحراوة.

وهو بطيء الهضم، يولد الرباح، والنفخ، والسدد.

ويوقع في أمراض خطيرة لا يكاد يخلص منها.

ومما يقل ضرره: أخذ الزنجبيل، والأطريقل بعده، والنوم الطويل.

وإذا عجن بشيرج وسمسم: وافق أصحاب الكد، والرياضة، والمعدة القوية.

وهو يؤذي، ويحم، ويولد خلطًا رديًا.

وخبز الشعير بارد يابس، غذاؤه أقل غذاء من الحنطة، وهو رديء جدًا.

وخبز الأرز رديء، يعقل البطن، ولا يكاد ينحدر.

* * *

الأرز^(١)

وهو يخرج أحمر، ثم يزول عن قشره: بالدق، أو بالعرك.
ولا يكون إلا نائماً، إلا مغموراً دائماً بالماء، ويكون للماء مدخل
ومصرف، وإذا حول وقوى.
ولا يزرع بقرب شجر فيه حموضة، ولا يخاف عليه شيء من الآفات.
وهو بارد يابس.
يحسن الطبع حبساً ليس بالقوى، وإذا لم يغسل الأحمر منه: عقل
الطن عقلًا شديدًا، وكذلك الفارسي.

(١) يمنع الأرز عن المصابين بمرض السكر، كما يمنع عن الراغبين في النحافة.
ويسمج به لغبر هؤلاء وبخاصة للأطفال والنساء الحاملات، والمسنين
والرياضيين.

ويوصف للمصابين بأمراض تحتاج إلى الإقلال من الملح؛ لأن الأرز فيه
قليل من الملح - بنسبة ٢٠ ميلجراماً في كل مئة كيلو جرام - وللمصابين
بأمراض الأمعاء، وبخاصة أمراض المغص والإسهال، وقد اشتهر الأرز
بخواصه القابضة. والأرز المطبوخ جيداً وماؤه؛ هما علاج ناجح للزحار.
جنين الأرز يعرف تجارياً باسم «الجبرمة» Le germe، وينفصل عنه أثناء
التبييض، وفيه ٦٨% من الدهن الخام، و ٤٠% من النشويات، و ٢,٥% من
الألياف.

وزيت الأرز يستعمل غذاء، ويعالج به التقرص وروماتيزما المفاصل دهنًا.
ورجميع الكون (قشر الأرز الداخلي) يحتوي ٩% من البروتين، و ١٢% من
الدهن، و ٤٢% من النشويات، و ١١% من الألياف، وهذا علف جيد
للحيوانات والدواجن.

يستعمل مسحوق الأرز في التجميل، ويدخل في مستحضرات التجميل مع
الثالك. أو البزموت، فيطرى الجلد ويمتص العرق. ويستعمل المسحوق
كمادات ضد الالتهابات.

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٨).

والمغسول منه إذا طبخ بدهن اللوز والإلية، أو بالشيرج نفع لديغ
المعدة، ولم يمسك البطن.

وأكله يزيد في نضارة الوجه، ويخصب البدن، ويرى أحلامًا طيبة.

وإذا طبخ بماء القرطم لبن الطبع، ولم يولد سدًا.

وهو يضر بأصحاب القولنج.

وأنتفع ما يؤكل باللبن أو السكر.

وإذا سقى الإنسان قشر الأرز: اعتراه وجع اللسان، وربما ورم لسانه،

وامتد الورم للمريء والمعدة والأمعاء؛ فيموت.

* * *

الحمص^(١)

هو من النباتات الملكة؛ الذي يجذب ملوحة الأرض إليه بقوة طبيعة؛ بخلاف الشعير.

وينبغي أن ينقع قبل زراعته ببومين في ماء؛ حتى يلين قليلاً قليلاً.

وهو: أحمر.

وأبيض.

وأسود.

وأصفر

حار رطب.

يدر البول.

(١) وفي الطب الحديث أظهر تحليل الحمص الجاف أنه يحوى ١٤% من وزنه ماء، و ٩,٥% مواد دهنية، و ٢٤% مواد بروتينية، و ٤ و ٢% مواد ومادية، و ٤٨، ٥٥% مواد سيلوزية. وفي كل مئة جرام منه ٢١٩ ملج من الفوسفور، و ٥٠ من الكلور، و ٩٣٠ من البوتاسي، و ٦٠ من الكلس، و ٥,٥ من الحديد، و قيمته الحرارية ٣٣٥ حروريًا، ولذا يعتبر ذا قيمة غذائية عالية، وهو يؤكل أخضر، ومسلوقًا، ومطبوخًا.

وهذا يعنى أنه مغذ جدًا، ومدو للبول، ومفتت للمخض، ومسمن، ومنتشط للأعصاب والمخ، ولذا ينصح بعدم التماذى والإفراط فى أكله، وبخاصة لذوى المعد والأماء الضعيفة.

والحمص الأخضر سهل الهضم، ويحوى فيتامينات وسكرًا، ولكن تكرار تناوله يضعف أنبوب الهضم، ويمكن إعطاء شوربة بالحمص للأطفال من سن ٤-٥ سنوات، وعند شراء الحمص الأخضر يجب الامتناع عن شراء الحبوب القاسية منه، والمائلة إلى الاصفرار.
ينظر: قاموس الغذاء ص(١٨٦).

ويهيئ الباءة .

وينفخ ، ويغذى أكثر من الباقلاء .

ويجلو النمش ، ويحسن اللون أكلاً وطلاء .

وينفع الأورام الحارة الرطبة ، ومن وجع الظهر .

ويصفى اللون ، ويغذى الرئة .

وطبيخه نافع للاستسقاء والبرقان ؛ خصوصاً الأسود . يفتح سدد الكبد ، والطحال ينفعه .

فإذا شرب ومر عليه يوم : قتل الدود الذى فى البطن والخامن .

وطبيخ الأسود : يفتت حصى الكلى ، والمثانة ، يدهن اللوز والفجل والكرفس .

وجميع أصله : يخرج الجنين من البطن .

وهو رديء للقروح .

وماء الحمص : حار وطب ، ينفع من الفالج ، واللفوة ، ويدبر البول ،

والمنى ، والطمث ، ويخرج الجنين ، ويضر بالصفراء ، والكلى ، والمثانة .

* * *

العدس^(١)

هو: البُلْسُن.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا خلط العدس بأى بذر كان مازجه، وإن أردت تعجيله؛ فاجعله فى حشى البقر، ثم ازرقه؛ فيسرع، ويكبر حبه. وإن نفعته فى الخمر قبل زوعه بليلة طاب حبه سريعاً.

وخباره: الأبيض الحريص؛ الذى إذا وقع فى الماء لم يسود الماء

(١) وفى الطب الحديث: ظهر من تحليل العدس أنه يحوى مقادير كبيرة من البروتين، والمواد الحراوية، وكميات قليلة من المواد الدهنية والنشا، كما يحوى البوتاس والمنجنيز، والكالسيوم، والحديد، والفوسفور، وفيتامينات (ب) و (ج). ولذا اعتبر فى مقدمة المواد الغذائية، بل هو أغذى من أكثر اللحوم.

يوصف أكل العدس لذوى الصحة الجيدة، وللذين يبذلون جهداً عظيماً ولضعفاء الأعصاب. وقشوره تكافح الإمساك، وهو يزيد فى وزن الأطفال، ويدر الحليب، ويعالج فقر الدم، ويحفظ الأسنان من النخر. وإذا سلق بالماء وهرس ووضعت منه كمادات على الخراجات فتحتها.

وهو يضر المصابين بأفات فى معدهم؛ فيسبب لهم غازات ونفخة وتفسخات، ولذا يتصحون بالإقلال منه. والأفضل أن يؤكل العدس حساء فى أول الطعام، وأن يضاف إليه كوب من الحليب أو قطعة من الزبدة لتعويض فقره بالمواد الدهنية، كما يستحسن أن تؤكل معه سلطة فيها خل أو ليمون، وزيت زيتون، لتزيد فى قيمته الغذائية.

ودقيق العدس يفيد ذوى الأعمال الفكرية، والمصابين بعسر الهضم، ويسب وفرّة العناصر الغذائية فيه ينبغى أن يؤكل منه باعتدال.

ويوصف أكله للمصابين بفقر الدم، وللناقهين، وللأطفال. ويمنع عن البدنيين، وذوى الأمعاء الضعيفة، والمصابين بأمراض الكبد، والكلى والحرارة. ينظر: قاموس الغذاء (٣٩٤-٣٩٥).

منه، وهو معتدل البرودة، يابس.

ذكروا أن أكله يورث فرخا وسرورًا، وينفع الشقيقة مطبوخًا بالخل،
وينفع من الشقوق والعارضة من البرد، ويضمده مع السويق: على
النفرس، ومع إكليل الملك ودهن الورد والسفرجل: لأورام العين الحارة
ولأورام الثدي من احتقان دم، ولين بماء.

وهو يعقل البطن: إذا طبخ مقشرًا. أو طبخ بقشره وأزيل عنه ماؤه.

وخاصيته -مع لسان الجمل والهندباء-: يسكن حيرة الدم.

وماؤه: يقوى المعدة، وينفع من الخوانيق.

وهو يولد خلطًا سوداويًا، ويرى أحلامًا ردية.

ويغلظ الدم ولا يجرى في العروق.

والإكثار منه: يولد الجذام، ويظلم البصر، ويحل الأعصاب، ويولد
شر داء الكبد.

ويضر بأصحاب عسر البول والحيض؛ لأنه يمنع درورها.

والمر منه؛ هو: البردى؛ يجذب البول والطمث، ويسهل الدم، وهو
رديء في كل حال.



الكمون

منه : كرماني، وهو الشونيز^(١).

ومنه : فارسي.

ومنه : نبطي.

ومن الجميع :

بستاني.

وبري.

ذكروا أن الحمام يحبه، وإذا أردت أن تؤلف الحمام إلى مسكنها فاطرح فيها شيئاً من الكمون قبل أن يخرج يطلب العلف؛ فإنها تزداد حباً له.

والنمل تهرب من رائحته.

والكمون حار بابس.

(١) في الطب الحديث: وصف بأنه يثير الشهية، ويكافح التشنج، ويدبر الحليب، ويهضم. وفيه أكثر مزايا الأنيسون وخواصه، ولكنه يهيج الأغشية المخاطية، لذا يجب ألا يفرط الإنسان في تناوله، مسحوقه ينفع في بعض حالات الصمم ذروراً في الأذن، وتفيد ضمادات منه في احتقان الثدي والخصية. يشرب مغلي بذور الكمون بمعدل ملعقة في لتر ماء، ويمزج بمعدل جرام واحد في قليل من العسل.

يصنع من الكمون شراب يسمى «كوميل» يضاف إلى بعض الأطعمة لإعطائها طعماً طيباً. ويستخرج منه زيت لتعطير الحلويات، كما يستعمل في صنع العطورات، وفي صنع الخبز والكعك والمخللات، ويضاف إلى كثير من المأكولات وبخاصة الشرقية القديمة، وفي هولندا يدخل في صنع الجبن. وفي ألمانيا وغيرها يضاف إلى الفطائر والخبز لتعطيرها. ينظر: قاموس الغذاء (٦٠٩).

يقتل الدود، ويطرد الريح، ويحلل، فيه تنطيع وقبض.

وإذا غسل الوجه بمائه صفا ونور.

وكذلك: أكله بقدر يسير، يدمل الجراحات، ويقطع الرعاف؛ مسحوقاً مع خل، وممضغ مع ملح.

ويقطع الرائق بعد تصفيته على الجرب الذى فى الجفن، والشيل إذا كشط، وكذلك القطرة، وقطع الدم السائل من العين.

وعصارة الكمون البرى: تجلو البصر، ويرأ بها الموضع المقنون من الشعر الذى فى الأجفان؛ فلا ينبت.

وخاصيته: مع صمغ يمنع من تقطيع البول، والمغص، وبول الدم.

ويسقى مع الشراب لنهش الهوام؛ وخصوصاً البرى الذى يشبه السوس.

والإكثار منه أكلاً وطلاء يصفر اللون.

ويؤخذ الكمون والملح ويجعل أقراطاً، ويترك فى الدقيق؛ لبقى زماناً طويلاً؛ لا تصيبه آفة.



الشونيز

هو الكمون الكرمانى، وهو الأسود.

حار يابس.

يقطع البلغم، جلاء، محلل للرياح والنفخ، ويقطع التواليل،
والجلاء، والبهق، والبرص، والنهش، والجرب.

وينفع من الزكام البار البارد؛ خصوصاً مقلّياً مجفولاً فى خرقه كتان.

ويطلى به من صداع بارد.

ويفتح المصفا.

والسقوط به: يمنع ابتداء الماء فى العين.

وشربه: ينفع من انتقاب النفس، ويقتل الديدان.

وإذا طلى السرة به: بدر الحيض.

وهو والماء والعسل: ينفع الحصاة، والحميات البلغمية، والسرداوية.

ودخانته: تهرب منه الحيات، والهوام، وهو ينفع لنهش الرثلاء.

والإكثار منه: يقتل.

ومنه نوع رديء يعرض منه غثيان، وربما خفت من شدته.

الكرويا^(١)

منه : برى .

ومنه : بستانى .

وهو حار يابس .

يطرد الرياح ، ويحفف ، ويتقاع الخفقان ، ويقتل الديدان .

وقدر ما يؤخذ منه : درهم .

وهو القردمايا .

حار بابس .

يتقى الصدر ، وينفع من السعال عن برد ، والمغص ، والديدان ،

والقولنج ، ووجع الكلى ، وعسر البول ، وهو يضر بالطحال .

* * *

(١) نبات معمر من الفصيلة الخيمية «Ombelliferes» يتوطن أوربة وغربى آسيا ، وينتشر فى المناطق المعتدلة من نصف الكرة الأرضية ، وقد زرع قبل عهد بحيرات دويلر فى أوربة تلفظ فى الشام «كرويا» والاسم يونانى .
الكرويا جذور غليظة ، وأوراق مركبة ، ولزهار بيض صغيرة ، وثمار فليلة الانتناء .

وفى الطب الحديث توصف بأنها : مغذية ، مدرة للمعاب ، وإفراز العصائر .
وطاردة للرياح ، مدرة للبول ، ولحليب المرضعات ، ومغذية . يؤخذ من مغلى بذورها (٥-١٠ غ) فنجان ، أو من مسحوقها (٥-١٠ غ) عدة مرات فى اليوم ،
أما من عطرها المستحصل من تقطير البزور المهروسة فيؤخذ من ٢-٦ قطرات
توضع على قطعة سكر وتمص تدريجياً .

تضاف الكروايا إلى الأدوية لمنع المغص الناجم عن هذه الأدوية ، وبخاصة
الأدوية الهاضمة والملينات . ويفيد عطرها فى التزلات الصدرية الخفيفة .

ينظر : قاموس الغذاء ص (٥٨٧-٥٨٨) .

الفجل^(١)

فلاحته كصلاحه السلجم، ويصلحه التحويل كالبقول.

وإذا نفع بذو الفجل بالعسل، وزوعته جاء حلوا طيب الطعم.

وأقوى ما فيه: بذره، ثم قشره، ثم ورقه، ثم لحمه.

وهو حار رطب.

وغذاؤه بلغمى.

وهو ينبت الشعر فى داء الثعلب. وهو -مع العسل-: يقطع الآثار، والقروح الخبيثة.

وهو يزيد فى اللبن للمرأة، ويقطع الفضلات الرديئة، ويقطع رائحة الثوم.

ويزيد فى قوة الباءة.

وينقى المعدة.

وماؤه: إذا قطر فى العين جلاها.

(١) قد ألقنا فى الخاتمة منافع الفجل؛ فلترجع.

وفى الطب الحديث: تبين من تحليل الفجل أنه يحتوى على ٨٥% ماء، ومواد نشوية ومعدنية قليلة، ونسبة مخفضة من فيتامينات (ب، ب P، ج)، وفى جذوره فيتامينات (أ) و (ج)، والكلسيوم، والحديد، وحمض النيكوتينك، واليود، والكبريت، والمغنيزيوم، والرافاتول (وهو جوهر كبريتى). وقيل فى فوائد: إنه مشه، مضاد للحذر: مضاد للرشح، مطهر عام، وهو يقوى العظام، ويدر البول، وعصيره على الرقيق يفيد ضد الأحماض الصفراوية، ونوبات الكبد والرمال، وبعد الطعام يعين على الهضم وعطل الصدر. وينفع ضد السعال الديكى، وتخمرات الأمعاء.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٥٧٢).

وينفع ماؤه أيضًا من الاستسقاء، وبالشراب.

وينفع من نهش الأفعى.

وإذا طرح على العقرب مائت من ساعتها.

وإن لسع العقرب من أكل فجلاً لم يضره شيئاً.

وإن شرب ماءه صاحب اليرقان خمسة أيام زالت صفرة.

وأكله بعد الطعام يهضم ويسهل.

وخاصية ورقه: قبل الطعام يقى، ويولد الريح، ويفسد الصوت،

ويضر بالرأس والعينين، والأسنان، ويكثر القمل فى البدن.

وإذا طليت سلة الحاوى بالنوشادر، والفجل مائت حياتها.

وبلغره: يقوى الباءة أكلاً، وينفع من السموم.



الريباس

نوعان :

شامي .

وخراساني .

وهو نبت جبلي ، لا ينبت إلا على الصحراء .

قيل : إنه من تأثير الرعد والمطر .

يحكى : أنهم شكوا إلى كسرى من قلة الريباس في سنة من السنين ،

فقال - وهو يستهزئ بهم - : رشوا بالماء ، واضربوا بالطبل حتى يكثر .

وهو ينفع من الحصبة ، والجدرى ، ويقطع الطاعون .

والاكتحال به يجلى البصر ، ويقطع الغثيان ، ويمنع من السكم .

* * *

السلق^(١)

منه: برى.

ومنه: بستانى.

والبستاني ثلاثة ألوان:

أسود.

وأحمر.

وأبيض.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«متى زهلت أرض السلق بحثى البقر: قوى أصله، وطاب طعمه، وهو لا يتسار إلا بعد التحويل، ويعطش سريعاً، وهو يلفظ ملوحة الأرض

(١) استعملت جذور السلق فى الطب عدة قرون، واستعملت أوراقه الطرية فى الأكل، وصف فى الطب الحديث بأنه مرطب، ملين، مدر للبول خفيف. ظهر فى تحليله أنه يحوى فيتامينات (أ) و (ج)، ومعدن الحديد، وهو قريب الشبه بالإسفناخ من حيث احتوائه على آثار معادن أخرى.

يستعمل مغليه (٢٥-٥٥ ج) فى لتر ماء ضد التهابات المجارى البولية، والإمساك، والبواسير، والأمراض الجلدية (شرباً).

ويستعمل طبيع أوراقه كمادات - من الخارج - على البواسير، والقروح، والحروق، والخراجات، والدامل، والأورام.

وينقع (١٥ ج) من أوراقه فى لتر ماء ويشرب ضد كسل الكبد، واضطرابات مجارى البول والإمساك.

ويؤكل ورقه مطبوخاً - وحده أو مع اليندورة - فيكون مرطباً، ومطهراً وملدناً للبول، وناقلاً فى التهاب المثانة، وهو مغذ ومقو لاحتوائه على الحديد والكلس وبعض الفيتامينات.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٩٢).

المالحة إذا زرع فيها مراراً».

وهو حار يابس؛ فيه رطوبة، وفيه تنقية، وفيه تحليل وتفتيح.

وينفع من داء الثعلب، والكلب، والحران، والثواليل: إذا طلى بمائه، ويقتل القمل، ويغسل به الرأس: فتذهب نخالته، وانتشار الشعر.

وإن بطحته بعثارته أزاله.

ويطلى به القوباء مع الغسل تزول.

ويفتح سدد الكبد والطحال.

والأخضر: يعقل البطن؛ خصوصاً مع العدس.

والصافي: يلين البطن.

والمسلوق: إذا طحن عقد البطن.

ويحتقن بمائه لإخراج الشغل، وهو ينفع من القولنج مع المريء والثواليل، وهو رديء الكيموس^(١)، يمحض، ويولد النفخ، ويحرق الدم، ومتى ألقى في النبيه جعله خلأ.



(١) وهو الخلاصة الغذائية، وهي مادة لبنة بيضاء صالحة للامتصاص، تستمدعها الأمعاء من المواد الغذائية في أثناء مرورها بها.

البصل^(١)

وإذا حول البصل نتج، وإذا زرعه الإنسان وهو حاقن أو حاقب فسد، ولا ينتج.

وإذا أردت قشر بذره ليحيى ثمرته: حسنه.

(١) وفي الطب الحديث وصف البصل بأنه: ينقى الدم وينظم دونه، ويذر البول، ويزيل الأرق، وينفع في تضديد الجروح والدمايل، وبعض أمراض الكبد والكلى.

وتبين من الأبحاث الجديدة أنه في طليعة النباتات التي تقتل الجراثيم، وبخاصة جراثيم التيفوس، وأبغرتة تقتل جراثيم الجروح الملوثة، وعصيره يقتل الأعشاب الطفيلية.

وذكر الطبيب العالم «جورج لاكوفسكى» في مجلة «كل شيء» العلمية الفرنسية أنه: حقن بمصل البصل كثيراً من المرضى، ولا سيما مرضى السرطان، فحصل على نتائج حسنة جداً، وقال:

إن مصل البصل المستخدم في الحقن الجلدي صعب الاستحضار، ولذا أصبح باستبدال الحقن تحت الجلد بحقن شرجية تعمل من عصير البصل المستخرج بالضغط أو بالسحق أو بوسيلة أخرى، والذين يستطيعون هضم البصل النيء دون عسر فليأكلوه مع الخبز والزبد، أو مع السلطة، أو مع الفجل والزيتون وغيرهما.

وقد ذكر لي أن طوال الأعمار يكثر في البلدان التي يكثر فيها أكل البصل، وأن مرض السرطان يكاد يكون غير معروف فيها، ولا سيما في بلغاريا حيث يكثر المعمرون، وقد كانوا يمزون طول العمر فيها إلى اللبن الرائب، مع أن أهالي فنكاسيا وبعض جهات روسيا يأكلون هذا اللبن ولا يبلغون معدل العمر الطويل في بلغاريا، ولذا اعتقد أن التعمير في بلغاريا يعود إلى أكل الخضراوات والفواكه النبتة ولا سيما البصل، واللبن الرائب، والخبز الكامل.

وقد ورد إلى كتاب من الأستاذ «ستامانوف» من جامعة صوفيا يؤكد فيه رأيي، ويذكر أن الغلاحيين في بلغاريا سلموا من السرطان، وما أعلم بلداً في الدنيا يفرقنا في أكل البصل الذي نتناوله نيئاً مع الملح والفلفل والخبز والثوم.

وجاءني من أحد أساتذة الطب في لشبونة: أن مشاهداته وتجاربته دلته، على =

وكلما كان نزوله فى الأرض أكثر كان أحسن .

وإذا أردت طعمه يكون حلواً فازوعه فى زيادة الفمر، وهو متصل بالزهري، أو ازوعه وقت غروب الثريا، أو الطخ بذره بالعسل قبل أن تزرعه ثم ازوعه؛ فإنه ينجىء حلواً جداً.

وجيده: الرمانى الأبيض الريان.

وهو حار يابس .

والأطول منه أحرق من المستدير .

والأحمر أحرق من الأبيض .

والأبيض أحرق من المطبوخ، وهو ملطف مقطع، يحمر الجلد، ويخدم الدم إلى خارج الجسد كالخردل.

= أن البصل يبرىء من الزهري، إذا أخذ بمقادير كبيرة، وكتب إلى مهندس كبير بمثل ذلك.

وأعلن -أخيذا- أن أحد العلماء الأمريكيين أنتج عفاذاً من البصل ثبت أنه يشفى أمراض الالتهاب الرئوى، والحمى القرمزية، وبعض الجروح .

ويقول هؤلاء العلماء: إن البصل يحتوى على كمية وافرة من المواد التى تفوق فى تأثيرها البنسلين والأويومايسين وغيرهما من العقاقير الجديدة التى تفنك بالجراثيم.

فوائده الغذائية:

أما فائدة البصل الغذائية فهي تفرق فائدة التفاح، وفيه عشرون ضعفاً من الكلسيوم الموجود فى التفاح، ضعف ما فيه من الفوسفور، وثلاثة أضعاف ما فيه من فيتامين (أ) والحديد. وفيه الكبريت. وفيتامين (ج)، ومواد مدرة للبول والصفراء، وملينة، ومقوية للأعصاب، ومغذية للقدرة الجنسية، ومزثرة فى القلب ودورة الدم، وفيه مادة «الغلوكونين» Glukonin التى تحدد نسبة السكر فى الدم؛ وهى تعادل الأنسولين فى مفعوله.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٩-٦٠).

ويزيد في الباء .

وينفع من تغير المياه ، ويفتق الشهوة ، ويلين الطبع ، ويحسن اللون ، ويجلو البصر ، ويهيج خروج الشعر .

وإذا قطر ماؤه في الأذن : نفع من الطنين ، والماء ، والقبح .

وإذا اكتحل بعصارته : نفع من ابتداء الماء في العين واليباض .

وإذا دق البصل وعجن بالعسل ووضع على الصفراء الغليظة ، والقوب ، والبهق ، والبرص : قطع ذلك كله .

وينفع من داء الثعلب طلاء ، ومن عضة الكلب مع الهندباء ، ومن سم الحيات ، ويدفع ضرر ربح السموم .

وهو يضر أصحاب الأبدان الرطبة ، ويولد الريح ، والنفخ ، والعطش ، ويخبث النفس .

والإكثار منه يجذب أفواه البواسير .

حكى عن معاوية : أنه وفد عليه وفد ؛ فقدم إليهم الطعام ، ثم دعا بالبصل ، فقال : «كلوا من هذا ؛ فإنه قد أكل قوم ، فجاءوا أرضنا ؛ فضرهم ماؤها» .

ومن عجيب أمره : إذا أردت تقصيره ، فاغرس سكينه في بصله ، واركها على رأس السكين ساعة ؛ فإنه لا يتأذى برائحته .



الثوم^(١)

منه برى .

ومنه بسناني .

وفيه صنف فيه لسان برأس واحدة .

(١) الثوم فى الطب الحديث :

تستعمل من الثوم - فى المأكّل وفى الطب - فصوصه البيضية المحدبة الظهر، ولدى تحليلها تبين أنها تحتوى على ٢٥% من زيت طيار فيه مركبات كبريتية، كما يحتوى على ٤٩% بروتين، و ١,٢ دهن و ٢٢ فحماليات، و ٠,٤٧% أملاح، و ٦٠% ماء.

ولدى إجراء التجارب عليه ظهر أنه: مظهر معوى، ومنبه معدي، موقف للإسهال الميكروبي (بشكل بلعاً على الرين، أو يستعمل فص أو فصان تحميلة) يؤكل مع اللبن الرائب - لتنظيف الأمعاء ومعالجة السعال، والربو، والسعال الديكي، وهو يطرد الأرياح، ويفيد الأعصاب، وينشط القوة الجنسية، ويفيد دهوناً فى أمراض الصدر وصعوبة التنفس، وسقوط الشعر (تقطع الفصوص وتوضع فى وعاء وتغطى بكمية من الفازلين أو الدهن النقي، ويغلى الوعاء، ويوضع فى ماء ساخن مدة ساعتين، ثم يهرس ويمزج جيداً؛ فيكون منه مرهم يدهن به مكان الألم).

والثوم معرق، ومدر للبول والطمث، ومطبوخه بالماء أو الحليب يفيد - شرباً - فى الحصى الكلوى والمغص، ويستعمل كخفص لضغط الدم فص واحد على الريق يومياً (وكان الفراعنة يدقونه فى الزيت ويتركونه مغطى فى الشمس أربعين يوماً ويتناولونه - باعتدال - لتصلب الشرايين وضغط الدم). واستعمل عصير الثوم فى حالة السل الحنجري شرباً، والسل الرئوى نشوقاً، كما وصف مع الخل المعقم ضد الجروح وإثاناتها، ولإثارة المطاس، وكواقى من الطاعون، وفاتل للجراثيم، وقضه ببطء يمنع انتفاخ عدوى الرشح، ويحفظ البلعوم واللوزتين من الالتهاب، ويمنع تجمع الكولسترول على جدران الشرايين، ويطرد الديدان. وأخذ مئة جرام منه مع ٢٠٠ ج من الماء و ٢٠٠ ج من السكر؛ لشفاء أوجاع المعدة والأمعاء الناتجة عن الإسهال. وفى حالة =

وهو يزرع ثم يحول، وأحواله فى زرعه كالبصل، وإذا زرعه فى الأيام التى يكون فيها القمر تحت الأرض، لم يوجد له رائحة.

وهو حار يابس، يسخن إسخاَنًا قويًا.

وهو يضر بالمجرورين.

= السعال الديكى يفيد دهن أسفل الرجلين والعمود الفقري بمسحوقه، ومسحوقه يوضع ليخات على مسامير الرجل فيزيلها. ويحضر منه مستحضر طبي معروف باسم «الأنيدول» يستعمل من الخارج كمحمر ومهيج للجلد. ويستعمل الثوم بمفرده، أو مع البقدونس وزيت الزيتون لطرد الحصى والرمل. ويصنع منه شراب يستعمل ضد السعال (تقشر فصوص الثوم وتقطع ويضاف إليها ملعقتان من العسل الأسود ويترك مدة ثلاث ساعات ثم يصفى ويحفظ لاستعماله عند اللزوم).

هذا وقد أعلن الطبيب الأستاذ «هانزرويتز» الألمانى أنه تأكد له أن الثوم ينقى الدم من الكولستيرول والمواد الدهنية، وأنه يقتل الجراثيم التى تسبب السل والدفتريا، وفى بعض الحالات كان أشد فعالية من البنسلين وبعض المضادات الحيوية.

وجاء فى نتيجة أبحاث حديثة أجراها علماء روس: أن الأبخرة المتصاعدة من الثوم المقشر أو المقطع تكفى لقتل كثير من الجراثيم دون حاجة إلى أن يلمسها الثوم، وشاهدوا أن جراثيم الزنتارية والدفتريا والسل تموت بعد تعرضها لبخار الثوم - أو البصل - لمدة خمس دقائق، كما أن مضغ الثوم مدة ثلاث دقائق يقتل جراثيم الدفتريا المنجمعة فى اللوزتين. وأكل الثوم - أو استنشاق رائحته - ينفذ إلى الدم بطرق المعدة أو التنفس، ويظل محتفظًا بتأثيره فى إزادة الجراثيم بضع ساعات، كما له تأثير فى الجراثيم التى تسبب تقيحات الجروح، والالتهابات والأمراض التسممية.

وكما للثوم هذه الفوائد الكثيرة التى ذكرت، فإن الإكثار منه يؤدى إلى أضرار؛ منها: زيادة ضغط الدم، الضرر للنساء الحوامل، الضرر للأطفال لمفعوله الكاوى، ولذا ينصح باستعماله بمقادير معتدلة.

ينظر: فاموس الغذاء ص (١٣٣-١٣٤).

وهو يولد دماً مرارياً أصفر حاراً للدماغ، ويخرج إلى السواد بسرعة .
وهو ينقع أصحاب الأمزجة الباردة الرطبة .

وينفع أصحاب الأبدان المسرفة من الوقوع في الفالج .
ويجفف المتى .

ويفتح السدد، ويحلل الرياح، ويطلق البطن، ويدبر البول .
ويقوم في لسع الهوام في جميع الأوجاع الباردة مقام الترياق .
وإذا دق وعمل منه ضماد بشراب، وجعل على نهش الحيات ولسع
العقارب: نفع منها .

وإذا أكل أخرج حب القرع، ومنع عضه الكلب .
ويصفى قصبة الرئة .

ويمنع السعال القديم إذا أكل مشوياً أو مسلوقاً أو نيئاً .
وإذا دق وعجن بخل، ووضع على الأعضاء التي بها رطوبة غليظة :
حللها ولطفها .

وإذا دق مع الخل والملح وبالعسل ووضع على الضرس المأكول :
نفعه .

وإن طبخ ووق الصنف والكندر، وأُمِيتَ ماءً في الفم: منع من وجع
الأسنان القارص من البرودة والرطوبة .

وكذلك إذا سُوى في النار، ووضع على الضرس المأكول، وذلك به
الأسنان .

وهو يقطع العطش المعارض من البلغم المتولد .

وإذا حرق، وعجن بالعسل التحل: نفع من داء الثعلب، واليهق،

والقوب، والبثور ألبنة، وقروح الرأس من الرطوبة، والجرب المتفرح.

وإذا احتقن به: منع من عروق الإنساء.

وأكله: يخرج العلق، ويصفى الحلق.

وورقه: يمضغ ويجعل على العين الزمدة: يكون أنفع لها من كل درور.

وقن أكله على الريق لا يضره سم، ولا لدغ.

وهو ينفع من تغير المياه.

ويرفع الحكاك عن المعدة إذا احتمل بشيء منه.

ومتى أردت أن تعلم أن المرأة بكر أو ثيب فاخلط الدم المدفوق بالعسل، ثم دعها تتحمل منه، فإن أصبحت وجدت رائحته في فيها فهي بكر، وإلا فهي ثيب.

وهو يزيل البخر الذي لا يقبل العلاج.

يقولون: إن الشوم درياق أهل البر؛ إلا إنه مضر للجلد، مضعف البصر، مصدع، معطش.

والبرى أحد وأقوى من البستانى في الحرارة؛ فيسخن، ويقوى الأعضاء الباطنة، ويدر الطمث، والبول.

وإذا دق وهو طرى وشرب ماؤه نفع من نهش الهوام، ومن الأدوية القتالة.

وإذا شرب منه مثقالان في عسل نفع من لدغ العقارب، والأفعى، ومن عسر البول العارض من الرطوبة الغليظة، وينقى الصدر من الكيموس الغليظ، ويلصق الجراحات الخبيثة إذا وضع عليها.

* * *

الكبر

هو أصل الخردل .

ومنه : برى .

ومنه : بستانى

وأجوده البستانى .

وهو حار يابس .

وهو محلل جدًا، يحلل الخنازير .

يرد الصلابات والقروح، وينفع من عرق الإنساء، وأوجاع الكبد،
والورك .

والمملوح منه ينفع من الربق، وهو أنفع شيء للطحال مشروبًا،
وضامًا بدقيق .

والكثير منه يسهل الخلط الحامى، ويدر الحيض، ويقتل الحيات
والديدان .

ويزيد فى الباءة .

وهو ترياق للسموم .

والمستخذ منه بهخل يفتح سد الطحال، ويخلل، وينقى بلغم المعدة .

وقشور أصله نافع من عرق الإنساء، ومن الفالج والجدرى .

ويعض على قشوره للسن الوجعة سيما إذا كان رطبًا .

ويقطر ماؤه فى الأذن الذى فيها ديبب فيقتله .

ويطلى به على البهق .

وخمرة توضع في العصير فتحفظه من العليا.
ومنه نوع يتن الفم، ويورم اللثة.

* * *

الخردل^(١)

منه: برى .

ومنه: بسناني .

وأجوده البستاني .

وهو حار يابس .

يحلل من رطوبات الرأس والمعدة، ويخفف اللسان؛ الذي فيه ثقل،
كفى في العصير منع من الغلبان، ويحل على بعض المذاهب،
وإذا وضع على الرأس المحلوق نفعه من النسيان، ومن العارض في
موجز الرأس، وإذا صب على رأس صاحب النسيان نفعه .
وإذا مضغ وتغرغر به بقي رطوبات الدماغ .

(١) يستفاد من الخردل في الطب: كمنبه للهضم، ومدر لللعاب، ومقيء ومعرق،
وذلك بجرعة ملعقة كبيرة في كأس ماء ساخن تعطى في حالات التسمم، وتنبه
القلب . ويستعمل من الخارج لزقة في الروماتيزما المفصلية، والالتهاب
الرتوي، والآلام العصبية، وفي حمامات القدم ضد الزكام والنزلات الشعبية .
وزيت بذور الخردل يستعمل في تخدير أعصاب الجلد لإزالة الشعور بالألم
في موضعه، ويستعمل مسحوق الخردل لزقة لتخفيف احتقان الدم والرتتين،
وهو بخرش المعدة إذا أخذ داخلياً فيضاف إليه الخل لإصلاحه - والخل معقم
جيد - بنسبة ٤٠ قطرة في لتر ماء - يغسل به الجلد فلا يخرشه . والقليل منه
يفتح الشهية، وينشط الهضم، وهو يفيد في أمراض الشعر والجلد إذا استعمل
مع الغذاء بنسبة ضئيلة .

يسمح باستعمال الخردل - بكميات قليلة - لجميع الأشخاص ذوي الهضم
السلیم، ويمنع عن المصابين بعسر الهضم وأمراض الكبد، والقلب،
والروماتيزم .

ينظر: قاموس الغذاء ص (١٩٨) .

وإذا دق واستنشق به: يهيج العطاس.

وهو ينفع من الصرع، ومن ورم الطحال، ويلين البطن، ولا يدر البول.

وإذا دق وعجن بخل ولطخ به البرص والجرب: أذهب.

والقولى كذلك.

وإذا دق وضرب بالماء، وخلط العسل النحل به: أزال غشاوة العين.

وإذا فطر ماؤه فى الأذن: نفعها.

وإذا خلط بالتبن ووضع على الجلد إلى أن يحمر: وافق عرق الإنسان، وينفع من وجع المفاصل، وداء الثعلب.

وشربه على الريق يزكى الفهم.

وهو يحلل الأورام والخنازير.

ويهيج الباءة.

وينفع من الحميات العنيفة.

وهو نافع لجميع الأوجاع الحادثة من اختراق البلغم، ويجذبه من عمق البدن إلى ظاهره.

وقدر ما يؤخذ منه: مثقالان.

والبرى ويولد خلطاً ردياً، وجميعه يعطش، ويفرع بالدماع.



ملوخية^(١)

أجودها : الأخطر العظيم الوراق، الأحمر القصبان، وتسمى : الملوكية.

وهي باردة نافعة.

تنفع من الإلتهاب إذا ضمد به الصدر والمعدة.

وينفع سيلان الطمث، واختلاق الطمث.

وينفع من الصداع.

وأوجاع العين من الحرارة: إذا ضمد بها مع دقيق الشعير.

وهي تفتح سدد الكبد، والمرارة إذا شرب من مائها ثلاثون درهماً.

وقيل: إنها تضر بالسنانة.

(١) تحتوي الملوخية على: ٧٤,٢% من الماء، و ٢٠% من المواد الضرورية، و ٤,٥% من البروتين (الخضراء) (والجافة ٢,٨٨%)، و ١٠,٤١% الخضراء والجافة، و ٢,٤٤% من الدهن، و ٨,٠٢% الخضراء و ٤٧,٩٨% الجافة من مائهات الفحم، و ١,٧١% الخضراء و ١٠,٢١% من الألياف، و ٢,٧٦% الخضراء، و ١٦,٤٩% الجافة من الرماد.

وفى كل منة غرام منها ٣٩٣ ملغ من الكلسيوم، و ١٣٧ ملغ من الفسفور، و ١٣٥ وحدة دولية من فيتامين (أ) (الخضراء) والجافة ٢٥٨ وحدة دولية، و ١,٠٦ ملغ من حامض النيكوتينى الواقع من البلاغرا. وفيها مقادير جيدة: من الكلسيوم، والحديد، والبوتاسيوم، والصوديوم، والألمونيوم، والمنغنيزيوم والكبريت، والكلور، وفيتامين (ج)، وتعطى المئة جرام منها ٨٠ حروريًا.

وفى بذورها مادة سامة هي «الكوركورين» التى ترجع إليها مرلوة الملوخية الصغيرة. وهذا ما يسبب الإسهال العنيف لأكل البذور.

تفيد البذور فى علاج بعض الأمراض الجلدية خارجيًا.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٧٠٨-٧٠٩).

الفرسخ

وهو البقلة الحمقاء، وهو الرجل^(١).

وأجودها: العريض الورق.

أنفع ما فيها وهي باردة رطبة، قابضة.

تنفع نزف الدم.

وعشرة دراهم من مانها يقمع الصفراء.

ويحك بها التواليل فيقلعها.

ويضمدها بها الحمرة والأورام الحارة المحرق فسادها، ويذهب وجع
الضرس.

وعصارتها: تمنع من نزف الدم، والكبد والمدة الجارين شرباً
وضماداً.

ويحفض بها شجج الأمعاء، والإسهال.

وتنفع من الحميات الحارة، وتضر بالبلاء، وهي لا توضع على شيء،
من الفروح إلا تنفعه.

(١) نبتة سنوية عشبية لحمية من فصيلة «الرجليات» Portulaceae ذوات الفلقتين

كثيرة التوزيعات تعرف في دمشق باسم «بقلة» وفي لبنان «فرحجين» و«فرحينة»
والأسمان من اللغة السريانية، وفي بعض معاجم اللغة العربية تسمى «الفرسخ»
والفرسخة، والبقلة المباركة، والرجلة (في مصر). وسميت «البقلة الحمقاء»
لأنها لا تثبت إلا في ميل الماء فيقلعها السيل ويذهب بها.

للبقلة أنواع عديدة، والتي تؤكل هي «البقلة الحمقاء» التي تزرع بذورها
الدقاق، أو تثبت عفواً، والجزء المأكول منها هو أوراقها التي تدخل نبتة في
السلطة أو الفتوش وغيرهما، كما تطبخ مع اللحم.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٨٠).

ومن نام عليهما فى الفراش لا يرى شيئاً فى الأحلام .
ونديها إذا أضيف إلى الخل وشربه الإنسان صبر على العطش طويلاً .
والإكثار منه : يقطع شهوة الجماع .

* * *

فصل: فى البقول الصغار

النعناع^(١)

هو خمسة ضروب:

منه: الفتوتج.

وهو: جبلى.

وصخري.

وبرى.

(١) وعرف الطب الحديث خواص النعناع ومنافعه، وتأكد له أنه: مسكن، مهدئ،

هاضم، مقو، مانع للقيء، مزيل للتشنجات، مرطب، منعش.

وقد أمكن استخراج خلاصة منه بنقطير أوراقه. وأزهاره تؤخذ من الداخل لتهدئة الجهاز العصبى، ومكافحة آفات المعدة وجهاز الهضم، والتسممات كلها، وعاهات الكبد والمرارة، والأمعاء، وضد الخفقان، والدوخة، والوهن، وطفيليات الأمعاء، والمغص.

ويؤخذ داخليًا: منقوع ملء ملعقة صغيرة من أوراق النعناع فى كأس ماء مغلى ثلاث مرات فى اليوم. أو تؤخذ من نقطتين إلى ثلاث من خلاصة النعناع فى كأس ماء مع سكر، عدة مرات فى اليوم.

ويؤخذ خارجيًا: ضد الربو، والتهاب القصبات، والتهاب الجيوب، والحساسية، والجرب؛ بغلى نعانج جاف (١٥-١٨ج) فى لتر ماء مدة ٥ دقائق، ويستنشق البخار من الغم والأنف، ويشرب من المغلى أربعة كؤوس فى اليوم مع السكر أو العسل.

والزيت الطيار الذى يستخرج من النعناع - ويسمى المنتول Le menthol يستعمل -أيضًا- خارجيًا فى فرك أمكنة الآلام الروماتيزمية به.

ويجب أن نذكر أنه لا ينبغي الإفراط فى تناول أكثر من (٢٥) قطرة من «المنتول» فى اليوم، لئلا تحدث أضرار يمكن تجنبها بالتقيد فى تناول المقادير المحددة فى الوصفات.

ينظر: قاموس الغناء ص(٧٣٢-٧٣٣).

ونهرى .

ويستانى .

وكلها فوتنج .

فالجلى والبرى كلاهما واحد .

والنهرى ؛ هو : الثمام .

والبستانى ؛ هو : النعتاع ، وهما واحد .

ولما ثقل الثمام من شطوط الأنهار إلى البساتين صار نعتاعاً ، ونقص
ريحه ، وكثر ورقه ، وتحول حتى صار قدر أربع أصابع .

وتحول به بأن تأخذ عبادنا من الأرض ، ونظمر لتخرج العيون من
الفروع التى بها .

وهو حار يابس .

قوته سخنة قابضة مانعة ، وهو ألطف البقول المأكولة جوهراً .

وإذا ترك منه طاقات فى اللبن : لم يتجبن .

وعصارته : تنفع من سيلان الدم من الباطن .

وهو مع السويق : يضمده به الديبلات .

ويضمده به الجبهة للصداع : مع سويق الشعير .

وهو يمنع صدق الكلام ، ويعقد اللسان .

وإذا ضمده به الثدي : سكن ورمه .

ويقوى المعدة ، ويمكنها .

ويسكن الفواق الكائن من امتلاء ، ويهضم : إذا أخذ منه اليسير ،

ويتخم: إذا أخذ منه الكثير.

ويمنع القيء البلغمى، والدموى.

وينفع من اليرقان.

ويعين على الباءة.

ويقتل الديدان.

وإذا احتملته المرأة قبل الجماع: منع الحمل.

وإذا شرب منه طافات بحب رمان: سكن الهیضة، ونفع من المغص،

ومن غضة الكلب.

والإكثار يحدث الحلة في الحلق، ويولد ريحاً، ويضر بالسفل.

* * *

الزعر^(١)

هو مربع النبات، بعيد من الآفات.

ومنه: برى.

ومنه: بستانى.

والبستانى نوعان.

طويل.

وعريض.

وهو أقوى عقلاً من مدور الورق

وأجوده: البرى الصغير الورق.

(١) وفى الطب الحديث وصف السعتر بأنه يفيد فى آلام الحلق والأنف والحنجرة

وفى معاجين الأسنان. يطهر الفم وينبه الأغشية المخاطية ويفويها، ويعطى
لتنبيه المعدة وطرده الغازات، وتلطيف الإسهال والمغص. ويزيد فى وزن
الجسم؛ لأنه يساعد على الهضم وامتصاص المواد الدهنية، وأكله مع اللحوم
والجبن والزبد يسمن، وطبيخه مع اللبن يفيد الربو وعسر النفس والسعال، وإذا
أخذ مع الخل ازداد مفعوله فى طرد الرياح، وإدرار البول والحيض، وتنقية
المعدة والكبد والصدر، وتحسين اللون، ومضغه يسكن وجع الأسنان ويشفى
اللثة المتوهجة، وغسل الرأس بمقوعه يقوى الشعر ويمنع سقوطه.

وإضافة (٥٠) جراماً من السعتر إلى أربعة لترات من الماء والاعتسالى بها يزيل
التعب العام، ويخفف آلام الروماتيزم، والمفاصل، وعرق النساء. وعلك
السعتر يخفف إزعاجات الخناق، والتعب النفسى، والربو، والغدة الدرقية.
وتناول ست كأسات من مغلى السعتر ينفع للسعال الديكى.

والسعتر فى الغذاء يستعمل تابلاً لفتح الشهية، ولتطبيب رائحة الطعام،
ويضاف أخضر أو يابساً إلى الحساء والسلطة والصلصات، وإلى الفطائر
لتنعيمها.

ينظر: قاموس الغذاء ص (٢٧٣).

وهو حار يابس، محلل، ملطف.
 يسكن وجع الضرس إذا مضغ.
 وينفع من أوجاع الوركين والكبد والمعدة، ويخرج الديدان، وحب
 القرع، ويدبر الطمث، والبول.
 ويشهي الطعام، ويحلل الرياح.
 وقدر ما يؤخذ منه: مثقال.
 وأكله: ينفع من غشاوة البصر الحادث من رطوبة.
 ودهنه: ينفع الصدر والرئة.
 ويمنع من لسعات الحيات؛ لاسيما البرى منه.
 وذكروا أن القنفذ وابن عرس إذا تناهشا مع الأفاعى والحيات: تعالجا
 بأكل الصعتر البرى، والزعتر يضر بالأزينة.

* * *

الإسفاناخ^(١)

من أراد جودته فليحوله بعد زروعه؛ فإنه يفوى؛ لاسيما بعد زروعه.

وأجوده: المطمور.

وهو بارد رطب.

يلين، ينفع من السعال في الصدر، ويقمع الصفرة، ويلين الطبع.

وينفع أوجاع الظهر الدموية.

وهو سريع الانحدار، ويضر بأصحاب الأمزجة الباردة.

فصل

في حشائش مختلفة الألوان والأنواع: تطيب النكهة، وتزيل البخر، ونفّح القلب، وتذهب الخفقان، وتنفع من الجرب السوداء، ويقتل العقرب، ويصفى الذهن.



(١) يحتوي (الإسفاناخ) على كمية كبيرة من الحديد، ففي كل مئة غرام منها ما بين ٤٠ إلى ٥٠ مليجراماً من الحديد، كما يحوى النحاس والكوبالت.

وفي الإسفاناخ كذلك كميات من الفوسفور، وأملاح البوتاس، والكبريت، والكلور، والنحاس، والمنجنيز، والكلس، وهو غنى باليخضور، وفيتامين (أ)، وفيتامينات (ب). وفيها عدة حوامض ومواد آزوتية - وهذا ما يجعلها مضرّة بالكلى، وغير صالحة للمصابين بأمراض المفاصل والروماتيزم والنقرس.

يفيد الإسفاناخ الأطفال لوفرة الحديد فيها، والفيتامينات، واليود، والأملاح المعدنية، ثم لسهولة هضمه؛ لأن أليافه تدوب كلها، وكذلك يفيد المصابين بالإمساك، والبدانة، وأملاح المنغنيز الموجود في الإسفاناخ تعطيها خصائص مطهرة وملينة، ولا تترك بقايا لها في المعدة، ولا تسبب السمّة.

حب الرشاد^(١)

حار رطب، وأكله يزيد في الذهن، والتذكّار.

ويهيّج الباءة.

وعصارته: تهيج الشعر، وتحفظه.

وتنفع من الجرب المقرح، ومن عرق الإنساء، والقوب ومن نهش
الهوام؛ شرباً، وضامداً: مع العسل.

وإذا دخن: طرد الهوام.

وإذا داومت الجبلى أكله يسقط جنينها.



= ولذا يعتبر غذاء حسناً للناقهين، والمسنين، وتليلى الحركة، والمنهوكين، بشرط أن تكون كلاًهم سليمة وبحالة جيدة، وغير مصابة بعوارض روماتيزمية، ويمتنع الإسفناخ عن هؤلاء، وعن المصابين باضطرابات الصفراء في الكبد، وكذلك عن الذين يشكون من الحصى والرمل، ومن عسر الهضم.
ينظر: قاموس الغذاء (٢٦).

(١) بغلة سنوية من الفصيلة الصليبية تزرع وتنبت برية وحبيها يسمى حب الرشاد.

حسك^(١)

هو عشب يضرب إلى الصفرة، وله شوك مدحرج.
ينفع من قروح اللثة الغليظة.
ويزيد في الباءة.
ويفتت الحصا.
وينفع من عسر البول، والقولنج.
ويشفي من شرب السموم القتالة.
وإذا رش طبيخه في البيت: قتل البراغيث.
وإذا رش في جحر الحية: هربت منه.
وكذلك: إذا رش شوكه في جحرها.



(١) نبات له ثمرة خشنة تغلف بأصواف القمح وأوبار الإبل.

حندقوق^(١)

ينفع من نهش الهوام طلاء.

وعصارته: تنفع من ظلمة البصر شرباً واكتحالاً.

وينفع من الصرع، ووجع الحلق، والخوانيق.

وورقه، وبذره: يهيجان الباء، وصاحب حتى الغب يسقى من ورقه ثلاث ورقات، أو من بذره ثلاث حبات فيصبر على الحمى أدوارها أو أربع.

وبذره: ينفع لنهش الهوام، ويورث الجرب.



(١) الحندقوق: جنس نباتات عشبية سنوية تنبت برية وتعد من الأعلاف وهي بالعربية: الذوق.

خربق

هو نبات؛ وورقه كورق اللب، وشكله كشكل العناقيد.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا غرست في البستان قضبان الخربق مات ما فيها من البراغيث؛ فإذا زرعتها في أي بذر كان لا يقر به الطير.

وإذا دخنت به في البيت: هرب منه البق، والهوام، والبراغيث، والذباب.

وإذا سحقته وجعلته في الماء ورششت به البيت: لم يقع عليه ذبابة إلا ماتت.

فإن جعلته في العجين وتركته وأكله الفئران: ماتوا كلهم.

وإن دفنته مع الكبريت، ودفنته في أجرة النمل: هربت منه.

وإن طلبت به اللحم، وتركته لئلسباع تأكله: اصطيدت بسهولة.

وهو سم قاتل لجميع الحيوانات.

وإذا نثر الخربق على أصل كرمة: صار شرابها سهلاً.

وهو يزيل البهق، والتوالي.

واستقراعه: يمنع من البرص.

وإذا طبخ بالخل، وقطر في الأذن: نفع من الدوى، وقوى السمع.

وإذا تمضمض به: سكن وجع الأسنان.

* * *

سوكران

هو نبات؛ ساقه كساق الرازيانج، ورقه كورق القثاء، وبذره كاليانسون، وله زهر أبيض.

يطلّى به موضع التّن؛ فيمنع نبات الشعر.

ويضمّد به ثدى النساء فلا يعظم.

وينفع من نزف الدم.

ويجهر الدم.

ويمرّج به أعضاء المنى فيمنع من الأحلام.

وهو سم قاتل لجميع الحيوانات.

أجوده: الحجازى.

وهو حار يابس، يسهل الصفراء والسوداء، وينقى الفضول.

وقدر ما يؤخذ منه: خمسة دراهم.

وقيل: إنه يضر بالمثانة.

* * *

خطمي^(١)

جار يابس، محلل .
والمقشور منه يطلق البطن .
وغير المقشور يعقد البطن .
ويطلى على البق بالخل ، ويجلس في الشمس فينزله .
وينفع من الخنازير طلاء؛ سيما مع الزيت .
وورقه : يدق مع الكبريت والشحم .
ويوضع على لدغ الحية والعقرب ؛ فينفعه .
هو الأستوان .
وأجوده : الغليظ الأخضر، الضارب إلى الصفرة والحمرة .

* * *

(١) نبات من الفصيلة الخمازية، كثير النفع، يدق ورقه بابساً، ويجعل غسلاً للرأس فينقيه .

الملس

وهو حار بالغ فى التجفيف، يحلل النفخ، والرطوبات، وضماده نافع، لآلة العصب.

وهو يجمد اللبن الذائب، ويذيب اللبن الجامد.

وإن سقى منه كل يوم درهمين ونصف مع سكرجة وخيار شنبّر سبعة أيام: نفع أصحاب الملتخوليا والجلذام.

وثلاثة دراهم شرباً: يسهل السوداء والبلغم والليموسات المائية.

ويطبخ من مرق الديوك أو السمك والبقول للقولنج.

وهو يسهل بغير نقص، ولا كرب، وتجفيفه أكثر من قبضه.

وهو يقطع نزف الدم، ونفته، ويذهب اللحم الزائد. ويقوى العين،

ويذهب رمصها ووسخها؛ لاسبما المحترق المغسول.

وإذا سخن وتسوك به قلع الخفر من الأسنان.

وهو يجلو الأنجار، والقروح، ويقوى القلب، وينفع قروح الأمعاء،

وعسر البول، وجميع علل المعدة.

ومن خواص جوهره: إذا علق من توجعه معدته: نفعه.

ويجعل مثل القلادة، ويقلد به، ويضر بأصحاب الكلى.

وبدله وزنه أفثيمون، ونصف وزنه تمر هندي.



كسبرة بير^(١)

أجودها الأخضر؛ الذى عودها مانل إلى السوداء، وهى معتدلة فى الحر والبرد.

وثلاثة منها: يسهل السوداء بقوة، والبلغم.

وقيل: إنها تسهل الطبع.

ورماده: بطول الشعر ويمنع من انتشاره، وينفع من الحرارة والجرب، وينقى الرئة والفضول الغليظة، ويمنع من اليرقان، والطحال، ويذر البول والحصى، ويفتت الحصى، ويقطع التعب والبشيمة، وينفع من عضه الكلب والحيات، وغيرهم من التهوش والهوام.

وينفع مع شراب من سيلان الفضول إلى الباطن والمعدة، ويضر بالطحال.

وبدله: وزنه بنفسج، مع نصف وزنه عرق سوس.



(١) فى الطب الحديث تعتبر هاضمة، عطرية، مقوية، طاردة للرياح مضادة للتشنج والصداع. وتنفع من ضغط الدم وتصلب الشرايين؛ لأنها تحتوى على البود وتجعل امتصاص الكحول فى الجسم بطيئا، ولذا يأكل السكرارى قبل الشراب شيئا من الكزبرة المحمصة فتبطئ ظهور السكر عليهم، والأحسن الاكتفاء بيزورها بنسبة ٣٠٠ غ فى لتر ماء.. ويستخرج منها زيت عطرى يحتوى على نوع من الكحول اسمه: لينالول، وعلى الصنوبرين، ويفيد منقوع ٢٥-٣٠ ج منها فى لتر ماء ضد عسر الهضم وتوسع المعدة.

ينظر: قاموس الغذاء ص(٥٩١).

فصل: فى الرياض والورد

قالت عائشة -رضى الله عنها-: «جاءنى رسول الله -صلى الله عليه وسلم- بكلتا يديه وردة، وقال: «إنه سيد رباحين أهل الجنة إلا الآس»^(١).

وهو ألوان كثيرة؛ منه: أحمر.

ومنه: أصفر وأبيض وأزرق وأسود.

قال صاحب كتاب «الفلاحة»:

«إذا قطع أصله ثم سقى ثبت مرة أخرى، وإذا عطش طول ثمره الحر، ثم سقى مرة بعد مرة، وطرح فى الخريف والنفاح.

ومن أحرق السداب فى أصول شجر الورد حتى يرفع الإحراق إلى الشجر فى أى وقت كان من السنة: طرحت بعد أيام وردًا غصًا.

وأيضًا: متى جمع الرماد الذى نحتها، ودفن، وضمد بالتراب، وسقى فى الوقت ثم سقى بعد ذلك سقى العادة: طرح بعد أيام طرخًا غصًا.

وإذا أردت أن تطرح شجرة الورد بسرعة: فاسقها الماء الحار.

وإذا جعلت فى قضبانها عند غرسها شيئًا من الثوم: زادت رائحتها، وكان جيدًا».

وقيل: إن ماء النيل إذا جرى إلى شجرة مخلوطًا بماء الساقية أنضر وزاد وردة سوادا.

وحكى: أن كسرى مر بورد فى ساقط على الأرض فتزل عن فرسه، وأخذها، وقال: أضاع الله من أضاعك.

(١) هذا الحديث لا يصح.

وكان المتوكل قد حماه كما حمى النعمان الشفائق، وقال: هذا لا يصلح للعامة، وكان في أيامه لا يرى إلا في مجلسه؛ فلا يجلس واحد من العامة بأخذ منه شيئاً.

وقال: أنا ملك المملوك، وسليطان الرياحين الورد، وكل منا أحق بصاحبه.

وذكر صاحب كتاب «المناهج والمباهج»:

«أن رجلاً عد ورق وردة؛ فكانت ألف ورقة».

وحكى: أنه رأى وردة بالبصرة، نصفها أحمر، ونصفها أبيض، والورقة التي وقع الخط فيها كأنها مقسومة بقلم.

وحكى إنه رأى بحلب ورد بهجين: وجه أحمر، ووجه أصفر.

وقال أزدشيه بن بابك: الورد أبيض، وياقوت أحمر على كرسي زبرجد أخضر، بوسطه شذور من ذهب أصفر، له رقة الخمر، ونفحة العطر.

وقال أبو جعفر لبعض أصدقائه: يقول:

زأنا الورد من أنفاسك
وسقانا مدامة الأنس من كاسك

وأعاد لنا معاهد الأنس جديرة
وزف لنا من فتيات البر خريرة

فأحمر حتى خلقه شفقاً
وأبيض حتى أبصرته فلقا

وأخرج حتى كأنه المسك في ذكاته
ونضاعف حتى قلت: مد جانبيه

والورد بارد يابس .

متوسط في الغلظة، واللطافة .

تجفيفه أقوى من قبضه .

وهو يقوى الأعضاء واللثة والأسنان .

ويصلح تنن العرق إذا استعمل .

وينفع من القروح والشجوج في الغابن .

وينبت اللحم في الفرحة العتقة .

ويسكن الصداع، وينفع من الرمذ .

وماؤه ينفع من الغشاوة، ويعطش، ويخرج السلا مسحوقًا، وأقسامه
مانعة من نفث الدم، وهو نافع للكبد والمعدة .

ويسكن أوجاع السفلى طلاء بريشة، ويحتقب بطبخه لفروع الأمعاء .

والطرى منه : يسهل منه عشرة دراهم عشر مجالس .

وثلاثة دراهم منه : تنفع حمى اللدينغ .

ويابسه : لا يسهل إذا طبخ مع العدس، وضمد به المعدة نفع قروحها .
وإذا مسك في الفم : منع من البثور والقلاع يابسًا؛ لا سيما إذا خلط معه
العدس والكافور .

وشم الطرى : يسكن الصداع الحار، ويقوى الدماغ والفلب، وقد
يحدث لبعض الناس الزكام، ويصلحه شم الكافور .

وخشبه تهرب منه الحيات، وإن لسحت حبة عند شجرة الورد لا يؤثر

سمها شيئًا .

وهو يقطع الباءة .

وإذا اضطلع على الفراش منه وأكل : فإنه يبرد ، ويجفف .

ومنه نوع يعرف بالنشر ، وهو حار محرق .

* * *

الفرجس

روى عن النبي -صلى الله عليه وسلم- أنه قال: «شموا الفرجس، فما منكم من أحد إلا وله شعبة من برص أو جذام»^(١).

وقال كسرى: «الفرجس باقوت أصفر بين در أبيض على زبرجد أخضر».

وقال: «إنى أستحي أن أجامع فى مجلس فيه نرجس؛ لأنه أشبه شىء من العيون الناضرة».

والنرجس حار يابس.

وقيل: إنه معتدل فى الحر، واليبس.

مفتح لسدد الدماغ.

وينفع من الصداع عن رطوبة أو سواد أو يصدع الرأس الحارة.

وبصله: يجذب مع القرع، ويخلف، ويخرج الشوك، والسلا، خصوصاً مع دقيق السلم والعسل.

ويجلو الكلف.

وينفع من داء الثعلب.

يفجر الدمايل، ويلم الجراحات.

وأكله يهيج القيء.

وإذا شربت المرأة منه أربعة دراهم مع العسل: أسقطت جنينها الميت.

(١) موضوع: ينظر تنزيه الشريعة لابن عراق (٢/٢٧٦)، وكشف الخفا (٢/١٦)، واللائى المصنوعة (٢/١٤٧)، والموضوعات لابن الجوزى (٣/٦١)، والقوائد للشوكانى (١٩٦).

ولر كان له مدة مديدة.

ومن وقع نظره على الترجس حالة المجامعة: انعقدت شهوته عقدًا لا ينحل.

* * *

الحبق

ويسمى: الضميران، والعقيقران، والزعر، وكلها تسمى: ريجانًا.

وهو أنواع:

ترنجاني.

وتشمجسك.

وصعترى.

وقرنفلى.

وكرمانى.

وهو سريع الإنبات قبل التحويل وبعده.

ذكروا: أنه لم يكن قبل كسرى يوجد.

وأن كسرى جلس يومًا ما للمظالم إذ أقبلت حية تنسلب تحت سريره،
فهموا بقتلها.

فقال: كفوا عنها، فإنها مظلومة.

وأمر بعض الأساورة أن يمشى خلفها، ومرت تنساب بين يديه حتى
استدارت على فوه بئر، ونزلت، وجعلت تلثفت، فنظر الأسوار؛ فإذا فى
قعر البئر حية مقتولة، وعلى سنها عقرب.

* * *

رسالة في الطب

تشتمل على باب وخاتمة

الباب : في منافع شجرة النارنج، وما يخرج منها.

الخاتمة : في منافع الفجل.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وصلّى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم.

الحمد لله رب العالمين، والعاقبة للمتقين، وصلّى الله على سيدنا محمد، وآله، وصحبه، والتابعين.

هذه رسالة مباركة في الطب، تشتمل على باب وخاتمة: الباب في منافع شجرة النارج، وما يخرج منها. والخاتمة في منافع الفجل؛ فأقول وبالله أستعين.

الباب فى منافع شجرة النارنج وما يخرج منها

هى شجرة معروفة، وقشرها حار يابس، وحامضها بارد يابس فى
الثانية، وبذرها وعروقها حار يابس.

قشر أصل الشجرة: إذا نفع فى خل خمر، وتغرغر به: سقط العلق
من الحلق من ساعته بإذن الله.

وإذا نفع قشرها فى خل خمر يومًا وليلة، وجفف، وسحق، وشرب
منه كل يوم مثقال على الريق سبعة أيام: نفع من سلس البول.

وقشر أصل شجر النارنج: إذا جفف، وسحق مع مثله، واستاك به:
أذهب الخضرة من الأسنان، ومنع الدم الفاسد من اللثة.

قشر أصل شجرة النارنج: إذا جفف، وسحق، وعجن بزيت طيب،
ووضع على لدغة العقرب؛ سكن ألمها.

قشر شجرة النارنج: إذا جفف، وسحق مع مثله زرنبا، ووضع فى
الفم: أذهب ريحة الثوم، وطيب النكهة.

القشر: إذا أخذ مع مثله بذر حرملى، وطبخ بثلاثة أمثاله شراب
ريحاني، حتى يذهب من الشراب الثلث، وشربت منه المرأة أربعين
درهما: أدر الحيض من ليلته، وأعان على الحمل.

ومن كان مولعا بشرب الخمر، وأراد قطعه: يأخذ من قشر أصل
الشجرة أربعين درهما، ويطبخهم فى ثلاثة أربال خمر عتيق، ويدوم
على شربه أسبوعًا؛ كل يوم أوقيتين على الريق: فإنه يكره شربه
بإذن الله تعالى.

ورق النارنج : إذا جفف وسحق مع مثله تين ، ويؤكل منه عشرة أيام ؛
كل يوم عشرون درهماً على الربق ، ويجرع عليه بخل خمر : نفع
المطموسين ، ولا يحتاجون إلى شيء غيره .

ومن الخواص :

ورق النارنج : إذا جفف ، وسحق مع مثله في أوانيه ، وعجن بعسل ،
وجعلت منه المرأة صوفة ، وتحملت بها عقيب الحيض بعد الطهر ،
وجامعها زوجها : أسرع الحمل بإذن الله - تعالى - ولا يعاد إلا إذا نظرت
الحيض ، فإنه سر مكتوم .

ومن سحق ورق النارنج ، وتدلك به في الحمام : ذهب صنان الإبط ،
وطيب رائحة البدن ، ومنع تولد القمل من الجسد .

وإذا أكل من زهر النارنج أربعون زهرة : أخرجوا دود القرح بكيسه .

وإذا جفف الزهر ، وسحق مع مثله حب غار ، وعجن بثلاثة أمثاله
عسل نحل ، وأكل منه مثقال قبل الغداء ، وكذلك عند النوم : منع تولد
القولنج ، وأذهب رياح السدد .

وإذا جفف زهر النارنج ، وسحق ، وعجن بخل وقطران ، وطلّى به
البهق الأبيض : أزاله ، ولو كان له زمان طويل .

وإذا أخذ من النارنج أول ما يعقد ، وقلّى في زيت ، وذيب في هون
حتى يصير في قوام العسل ، وطلّى به الثعلب ؛ أنبت فيه الشعر عاجلاً .
وقشر النارنج الأخضر : إذا ذلك به منابت الشعر : أسرع نباته .

وإذا أحرق ، وعجن بماء البينج الأخضر ، وطلّى به منابت الشعر ،
وعاده سبع مرات : منع نبات الشعر .

وقشره الأصفر : إذا سحق مع مثله أنيسون ، وأكل منه عند النوم من

مقال إلى درهمين: منع تولد البخار.

ويقوى المعدة، وحفظ صحة العين.

ومن أخذ قشر النارنج، ولسان الثور، وعرق سوس؛ أجزاء سواء، مسحوقين، منخولين، ويضاف إليهم سكر، ويتناول منه مقالين عند النوم: يذهب وجع القلب والخفقان من أى خلط كان.

وحماض النارنج: إذا جلب على نار مع مثله غسل مرسل، حتى يبقى فى قوام اللعوقات، وأكل منه ثلاثة أيام، كل يوم: نصف أوقية على الريق: أذهب الدوخة من الرأس، ونشوة الحلق، وحرقة المعدة، والحميات المتطاولة بإذن الله تعالى.

وإذا سحق من بذر الفجل، وعجن بماء النارنج، وطلّى به آثار السوداء من الجسد: أذهبها بإذن الله تعالى.

ويذر النارنج إذا دق مع مثله ثوم، ووضع على لدغة العقرب: جذب السم، وأبطلها.

وإذا أخذ من بذر النارنج والجرجير، والمصطكي، وقشور الكندر؛ أجزاء سواء، يلق الجميع ناعماً، ويوضع منه مقال فى بيضة نيمرشت، وتؤكل على الريق سبعة أيام متوالية: نفع من ضعف الباءة، وأعان على كثرة الجماع.

وإذا أخذ عرق نارنجة، وأخذ فيه زر أبيض، إذا دس فى نار حتى يحمى، ويوضع على أماكن السلة، والإبرة، والشوكة، وشطا القصب الفارسى - الغائرين فى الجسد - : جذبه من أى عضو كان فى ليلته.

وإذا أحرقت نارنجة، وسحفت، وعجنت بميعة سائلة عجن سمح، وطلّى به على الجرب فى الحمام ثلاثة أيام: نفاه من الجسد بإذن الله تعالى.

وقد نظم بعضهم ذلك في قوله :

اسمع وعاك الله يا ذا الفهم	ما قاله السادة أهل العلم
في نفع ما نرّميه في الطرقات	لجهلنا ما فيه من خيرات
أعنى عن التارنج لا في غيره	فإنما نفعه في قشره
نعم الدوا المشكور في الفعل إذا	ما حل بالإنسان من برد إذا

ومنافعه كثيرة، وفيما ذكرناه كفاية، والله أعلم.



فصل، وهو الخاتمة فى القول على منافع الفجل

قال الحكيم:

الفجل: حار يابس فى الدرجة الثانية.

ينفع من اليرقان.

ويفتح سدود المرارة، والكبد، والطحال.

وينفع من الاستسقاء.

إذا أكل من ورقه على خلو المعدة؛ يفتح سدود الكلار، ويفتت الحصا من المثانة.

ومن أخذ من بذر الفجل: عشر دراهم، وعجنهم بثبر، وعصب به صاحب التنقر: من أوجاع المفاصل أبرأه.

وإذا سعط بمائه مخلوطا بماء البصل الأحمر المحموم؛ نفعه بإذن الله تعالى.

وإذا طبخ ماء الفجل بعسل، وقطر فى الأذن: نفع الطراش العتيق.

ومن أخذ من بذر الفجل: نصف أوقية، وطبخ فى ماء، وشرب ماؤه: أذهب البلغم من المعدة، ونفع إذا تغرغر به مرارًا.

ومن دق من بذر الفجل: مثقالين، ثم ألقى عليهم لبن حليب ضأن، وشربه على الريق: أنقى مثانته، وحرك عليه شهوة الجماع.

ومن أخذ من بذر الفجل: عشرة دراهم، ثم غلاهم، وألقى عليهم عسلا، وأكل سبعة أيام: نفعه من ضعف الباءة، وفواء على كثرة الجماع.

ومن أكل من ورق الفجل مع المالح على الريق: أذهب البلغم من المعدة، وقطع سيلان اللعاب من الفم.

ومن سحق من بذر الفجل: نصف مثقال، واستفه على الريق: أذهب الريح من المعدة، ويحرك شهوات الطعام.

وإذا دق ورق الفجل، وعجن بعسل، وأكله على خلو المعدة - أعنى على الريق - نفع من وجع الصرة.

وإذا قورت رأس فجلة، وقطر فيها دهن ورد، وقطر في الأذن: سكن وجعها، وهو مجرب بإذن الله تعالى .

وإذا قور رأس فجلة، ووضع فيها: وزن أربعة دراهم بذر لفت، ورد عليها غطاها، ولبسه بعجين - أعنى من عجينة الحنطة -، ثم دست في النار إلى أن ينضج العجين، ثم يبرد قليلا، ثم يطعم صاحب الحصاة: فإنه يرى - سريعا بإذن الله تعالى .

ورق الفجل: يحرك شهوة الجماع، ويشهى أكل الطعام.

وإن أكل قبل الطعام هضم، وإن أكل بعد الطعام هضم.

ورأس الفجل إذا أكل قبل الطعام دفع الطعام إلى فوق، وقلبه، ولا بدعه يستقر في المعدة، ويحشى نشا منكزا، والمنفعة في الوراق وأكثر من الرأس.

ورق الفجل: إذا سلق، وطحن بدهن لوز، وأكله: كان أصلاح للسعال المزمن، والكيموس، والغليظ المولد في الصدر.

ومن أخذ من ورق الفجل: درهمين، ومن الزيت الطيب: ثلاثة دراهم، وغلاهم، حتى تخرج الخاصية في الدهن، ثم يدهن القضب قبل المجامعة: فإنه يصلبه، ويقوى حركاته، ويسخن النطفة، ولا يبطل له همة، ولو كان عمره مائة سنة.

وقال ابن سينا لولده: عليك في كل أسبوع بقية في الحمام، ويكون من ماء ورق الفجل: عشرون درهماً، ومن العسل: النحل عشرة دراهم، ومن خل العنب: ثمان دراهم، ومن الملح: درهماً؛ فيكون الجملة أربعون درهماً، ويستعملهم داخل الحمام، ويشرب عليهم من الماء المعتدل احتمال معدته؛ فإنه يسهل القيء، وينقى المعدة من البلغم، والصفراء، والسوداء، ويخرج منها من الأذى ما لا يخرج منه كثير من الأدوية، والله سبحانه تعالى أعلم.

وهذه نسخة الفجل:

يؤخذ على بركة الله - تعالى - وعونه، وحسن توفيقه: من بذر الفجل المغربي، ومن حب العروس الصيني، ومن القرع المغربي، ومن السعد الكوفي، ومن القرنفل العطري، وعن الصمغ العربي، ومن السكر النقي، ويعجن الجميع بماء الشمر الجبلي، ويحبب، ويطلق به الذكر، فإنه نافع إن شاء الله تعالى.

وهذه نسخة نافعة لأوجاع الرأس جميعها:

يؤخذ على بركة الله - سبحانه وتعالى - صبر سطرى عشر: دراهم، وكل أصغر منزوع النوى، وسقمونية: من كل واحد خمسة دراهم، ورز ورد منزوع الأقماع درهماً ونصف، وثلاثة دراهم: زعفران.

الشربة منه: ثلاث دراهم، وهي نافعة للصداع، ونصف، والشقيقة، والضربان، وللدوخة، ولجميع ما يحدث في الرأس من الأوجاع.

والله - سبحانه - هو النافع والشافى والمعافى، لا وب غيره ولا مبدود سواه. والحمد لله وحده، وصلى الله على سيدنا محمد، وعلى آله،

وصحبه، وسلم.

آمين. والله أعلم.

* * *

فهرس الموضوعات

المقدمة	٣
المبحث الأول (النبات: أهميته، وعلومه، وأقسامه)	١٢-٤
المطلب الأول (أهمية النبات في حياة الإنسان)	٤
المطلب الثاني (أقسام علم النبات)	٩
المبحث الثاني (ترجمة المؤلف ابن الوردي)	٢٢-١٣
النخل	٢١
الرطب	٢٨
التمر	٢٩
التارجيل	٣٠
الزيتون	٣٢
الإجاص والقراصياء	٣٥
العناب	٣٧
النبق	٣٨
التمر الهندي	٤٠
الفيرا	٤١
الزعرور	٤٢
الخوخ	٤٣
المشمس	٤٥

٤٨	التفاح
٥١	الكمثرى
٥٤	السفرجل
٥٨	التين
٦٣	العنب
٦٦	الزبيب
٦٨	الخل
٧٠	التوت
٧٣	الرمان
٧٨	الأترج
٨١	النارنج
٨٣	الليمون
٨٩	البلوط
٩١	البطم
٩٢	السماق
٩٣	الفلفل
٩٧	دار فلفل
٩٨	القرنفل
٩٩	قرفة القرنفل
١٠٠	خولنجان

الزنجبيل	١٠١
المصطكى	١٠٣
الإهليلج	١٠٤
الكافور	١٠٦
الفاج	١٠٧
الخرروع	١٠٨
الصفصاف	١٠٩
الدهنت	١١٠
السرو	١١١
اللبان	١١٢
البطيخ	١١٣
الحنظل	١١٦
فصل: فى الحنطة	١١٨-١٢١
الأرز	١٢٢
الحمص	١٢٤
العدس	١٢٦
الكمون	١٢٨
الشونيز	١٣٠
الكرأويا	١٣١
الفجل	١٣٢

١٣٤	الرياس
١٣٥	السلق
١٣٧	البصل
١٤٠	النوم
١٤٤	الكبير
١٤٦	الخردل
١٤٨	الملوخية
١٤٩	الفرفخ
١٥١	فصل: في القول الصغير
١٥١	النناع
١٥٤	الزعر
١٥٦	الإسفاناخ
١٥٧	حب الرشاد
١٥٨	الحسل
١٥٩	المحتدوق
١٦٠	الخريق
١٦١	السوكران
١٦٢	الخطمي
١٦٣	الملس
١٦٤	كسيرة بير

١٧١-١٦٥	فصل: فى الرياض والورد
١٦٩	الترجم
١٧١	الحبق
١٨٠-١٧٢	رسالة فى الطب



